





IL SETIFICIO

OVVERO

MEMORIE DODICI

DI

FRANCESCO GRISELINI

Segretario giubilato della Società Patriotica di Milano e Socio delle più illustri Accademie di Europa,

SOPRA I DIVERSI RAMI GEORGICI, E D'INDUSTRIA CHE LO COSTITUISCONO.

TOMO SECONDO.





PER GLI EREDI DI MARCO MORONI CON PERMISSIONE E PRIVILEGIO MDCCLXXXIII.



Ad prafens juvuhis netlendo & transferendo observationes artis in usum aliarum, & inde novas commoditates eliciendas.

BACONE DA TERULANTO nel too libro Da sugmentá finitionem. Ils. 3. ap 3.



AL NOBILE SIGNORE IL SIG. CONTE ZACCARIA BETTI

FRANCESCO GRISELINIA

Poiche le Pissole, colle quali da moderni Scrittori vengono ad autorevoli Personaggi addirizzate le Opere loro in rendendole di pubblica ragione, soglionsi, per la malignità de tempi, riguardare quai sasti della più smoderata adulazione, quai codici della bugia colle di-* i vise del verisimile accortamente ammantata, voi ben, Nobile Signor Conte, avete avuto ragione, tenacemente insistendo, perché dietro il vostro Nome non ne po-nessi un ain fronte di questo volume secondo delle Disfertazioni, che vado pubblicando su i rami diversi di economia, e d'industria, che il Setificio costituiscono: e non vi siete avreso alle mie replicate istanze che dopo la promessa di scrivesta in modo amichevole e considenziale.

Sard fedele, Signore, alla mia parola; benche fenza tema di contravvenirvi dir potessi, che le moltiplici vostre letterarie produzioni v' banno acquistato distinta e verace fama per ogni dove il vero sapere si fima e pregia : che il frutto degli utili fludi , a' quali vi applicaste in qualità di buon cittadino , di uomo onesto e virtuoso, vi è contrassegnato in tutte nel suo più vivo lume : che per esse le Reali Accademie di Francia, di Spagna, e di Svezia, e quasi tutte le più illufiri ragunange Italiane di eletti ingegni, ed intesi al maggior progresso delle Scienze, e delle buone Arti , fonosi ascritte ad onore l'averve per compagno ne loro generosi sforzi : che serviste la Patria ed il Sovrano nel laboriofo incarico di Segretario di codesta pub. Accademia di Agricoltura , Commercio ed Arti ; nel quale fra le molte utili coje quella utilissima promoveste di redimere le ampie Valle della

Provincia, le quali fra non molto con magnifico e veramente Romano imprendimento convertite faranno in utiliffime praterie: e che per fine in questo nobile ussifizio si vi adoperaste, che la Maessa del Principe Serenissimo difecse ad onorarvi con quello per voi sempre glorioso Decreto, e col dono di quella ricca Medaglia, che mi sono fatto leciso di porre in fronte incisa alla presente mia Lettera.

Lascio giudicare a chiunque quanto relativamente a tutti questi fatti avrei potuto dilatarmi con isludiato giro di frass, e di modi; oltre che , Signore, voi hen sapete sopra quanti altri io faccia silenzio per ubbidirvi, ne lasci libero il corso alla mia penna. E ciò tanto più vosentieri, che altri e totalmente diversi sono i motivi per cui ho desiderato l'onore, che alla sine mi riusci di conseguire dalla vostra graziosa condicendenza.

Le erudite note, di cui è arricchito il vostro leggiadro e gentile Poema sul Baco da Seta, la dotta
Dissertazione su quesso prodotto con altre quattro tetere al su Antonio Zanon, le quali mazgiormente
tendono esso Poema ad illustrare, non solo mi somministrarono li dea del mio laborioso e sungo savoro,
ma di grande ajuto mi surono ancora ad essettuarnelo. E' giusso dunque, che ciò sappiasi da tutti, nella guisa stessa chi è doveroso, che io pubblicamente vi

ringraz j di avermi voi preparata nella detta Opera buona porzione dei materiali , che mi occorrevuno, e questi disposti in guisa, che indarno altronde avrei così potuto ripescarneli. Tal è il primo motivo, or eccone il secondo.

Sprezzatore V. S. Illustrift. di quelle picciole e ridicole gelosse, che invudono i cervelli feorej e balcani de fassi letterati in iscorgendo altri versare sugli argomenti medesmi, che preser eglino a svogsiere, voi tutt' al contrario non solo mi animaste a percorrere la carriera da me intrapresa fra i malori cui vado soggetto in un' età avanzata, ma di più avete avuta la generossità d'interessarvi assinobe l'impressione degli scritti miei segua sotto gli occhi vostri medesimi.

Quest atto magnanimo del vostro cuore ben fatto non dovue per me essere taciato, massime che cosi vado sicuro, che trattandosi in essi sopra oggetti, ove vi considero per mio maestro e guida, avrete la bontà, emendandovi gli shagli, e le inavvertenze in cui possa i essere cadato, di porre così l'Opera mia in grado di essere compatita dalle anime ben nate, dal Pubblico illuminato e saggio.

Tanto l'onessa mia dovea significare a voi, Signore, ed insieme al Pubblico medisimo, per esentarni adelso ed in avvenire dalla taccia d'ingrato. Contento dunque d'aver adempiuto quesso mio indispensa-

χ vii. χ

bile dovere, altro più non restami, che supplicare V. S. Illustristi, della continuazione del favor vostro, che da tanti anni mi fate godere, e che spero non perdere, che al finire in me della vita. Egli cossitiuisce tutta la vita gloria, il mio maggior contento, e massime perché mentre io quid verum atque decens curo, mi viene esso favore da un uomo illustre, e che soltanto curat quid dignam sapienti, bonoque est (*).

MILANO nel Gennajo dell'anno 1783.

^(*) Horatius Lib. 1. & Epist. 1v.

NOI RIFORMATORI

DELLO STUDIO DI PADOVA.

A Vendo veduto per la Fede di Revisione, ed Approvazione del P. F. Errole Pavoni Inquisitor General del Santo Officio di Verona nel Libro intitolato Il Setificio, o Memorse Dodeci di Francesco Griclini spora i druessi rami Georgici, e di mulgirio acche

lo costituiscono M.S.

Non vi effer cosa alcuna contro la Santa Fede Cattolica, e parimente per Atteflato del Segretario Nostro, niente contro Principi, e Buoni Costumi, concediamo Licenza agli Eredi Moroni Stampatori di Verona, che posti effere flampato, offervando gli ordini in materia di Stampe, e prefentando le solite Copie alle Pubbliche Librerie di Venezia, e di Padova,

Dat. li 14. Gennajo 1782. M. V.

(Andrea Querini Rif. (Niccolò Barbarigo Rif.

(Alvife Contarini fecondo Kav. Proc. Rif.

Registrato in Libro a Carte 68 al Num. 652.

Davidde Marchesini Segret.

Registrato în Libro Privilegi dell'Università de'Librari e Stampatori.

Marc' Antonio Manfre Prior,

OVE DOPO ALCUNE NOTICIE FREIMINARI SPETTANTI ALLA STORIA NATURALE DE FILUGELII, SE ESPONGONO I MODI DELLA PIU FACILE E MICLIOR EDUCAZIONE DI QUEST' IN-SETTI; COME PRESERVARII DALLE MORBOSE AFFEZIONI CUI VANNO EDOGETTI NEL CORSO DELLA LORO ESISTENEA, E COME RACCOCLIERE, E BEN CONSERVARE LE UDVA O SE-MENTI DE "MEDESIMI,

In eo (Bombyce) tam mira metamorphofes fuccedunt,
O natura opificium ita elucefeit, ut necesse
fit fingula ejut vita momenta
perpendere.

MALPIGHIUS Dis. epist. de Bombyce ad Regiam. Societatem Londinensem . Lond. 1685.

1 N T R O D U Z I O N E

Ove si dà conto del piano che sia serbato nella presente Memoria.

S E la varietà grandifima , che regna nelle innamerabili famuglie degl'inferti, ed i cambiamenti cui vanno foggetti nel corfo della loro edifenza , von che al odirevanteli interpendono , la mente de Filodo in con con en edit ne contempla , ed elleno upualmente intereffanti e noroza in edit ne contempla , ed elleno upualmente intereffanti e noroza in edit ne contempla , ed elleno upualmente intereffanti e noroza in edit ne contempla , ed elleno upualmente intereffanti e noroza del fommo Autore della Natura le migliori leggi podibili pre la foro confervazione e propagazione nelle valifilme regioni dell'arte, della terra , e delle acque . Ravvifa poi , che fa , rap-Tom. II.

porto all'uomo, n' ha di voraci, distruggitori, malefici e schisosi, d'altronde grandissimo è pur il numero di que che ai popoli, più che altri da lunghe osservazioni ammaestrati, arrecano consi-

derabiliffimi vantaggi (a),

E tra questi ultimi, per dire soltanto di alcuni pochi qual fervigio ad alcune popolazioni Americane non presta l'acudia, occorrendo agl' individui delle medefime viaggiare nel maggior bujo della notte? Tenendo quest' infetto fulla palma della mano, egli qual accesa fiaccola manda infinitamente più chiarore di quello, che scaturisce dalle volanti terrestri lucciole, e dalle minuriffime marine scolopendre , le quali ultime a' naviganti pel salso elemento presentano, scintillando, grato e vaghissimo spettacolo (b). La mignatta cura il fangue emorroidale dal corpo umano. e lo libera sovente da gravi malori . Le comuni cantaridi somministrano all' arte medica la pasta de' vescicanti ; le scorze delle chiocciole calcinate danno un buon efficcante , e da aleri infetti e rettili ritraggonsi pure ottimi farmachi, Per altro conto due o gre forta di bivalve conche del pelago producono perle e malearite. e spesso per la grandezza, nettezza, e lucentezza di tale preziosità, che quella pareggiano de diamanti, e d'altre gemme. Da certune poi fi orriene il più dilicato biffo, ed a fare nobiliffimi costosi lavori d'aguglia proprissimo. Il corallo rosso, articolo di ricso commercio, ed il nero lucente antipate, son opere di esilissimi

⁽e) Veggafi la Diflertazione di Linneo (nelle Amenità Accademiche Tom. 3) intitolata: Cai bono è e la prefazione di Reasmur al primo Volume delle fue Mmorte per fersire alla florta degl' Infesti.

⁽e) Il Sig. Vendor nella fua prefusione alla settione Fancei degli Opolecia di Filias anumeta del Sig. Ab Profesta Spallarezan di Ponnos e dela feoperta di quello virecte fostiono sili Ab Nafles della R. A. delle Scheme del Parigi, mentre è guithicato juccimente de la non il suparture e, anche del regione della silia superiori e superiori della silia superiori e profusione della silia superiori e superiori della silia silia superiori e superiori della silia silia da Linea, e quanton e deci o file filo sig. Profest, Spellarezan, al capazzi, della pari. X della fua traduzione Italiana del libro di Bonner introdu. La catendripatum della materia. Il sig. della Ganderanar ha fostivato La catendripatum della materia. Il sig. della Ganderanar ha fostivato i tria, perchè già pubblictati in più opere, annò, fenza chiartirete cua adatta e oftervazioni, del attribuire feo fecomeno ad uno riluogo della materia fosforica incente nell'acqua marina. Veggafi da ciò qual capitale di eggia fere di una piccio al Memoria di detto Autore, ciò l'è data inferira anche fundami a Milano dell'edizione in 1a. Tom. xiv. pag 107. confattinata dil'ibb. Amenti d'Oneglia.

3

marini polipi, al pari di que', che formano le madripore, retipore , ficoidi , caricoidi , ed altre pierrofe produzioni , che non fenza forpresa si mirano raccolse ne gabinetsi , con gravi dispendi e cure istituiti dai Sapienti della Natura . Da una sorza di gallinsetto, che vive sugli elici, viene la grana detta Chermes; un altro reca quella, ch' è conosciuta sotto il nome di Cocco Polonico; un terzo produce la lacca, ed il cimice, appellato Cocciniglia, che vive full' Americana Opunzia, appresta la materia, che tinge in un colore moltiffimo più brillante e vivace di quello che gli Antichi traevano dai piccioli turbinati murici, e dalle bernoccolute porpore. Non fono da tralafciarfi le api induffriose , il cui alimento raccolto da esse ne' fiorellini di varie specie di piante campellri e pratenfi, elaborato poscia nelle loro viscere, cambiasti parte in mele, e parte in cera . Più però che altri meritano attenzione i bachi, che col ferico loro prodotto ricchezze ad agi procacciano agli abitanti de paesi, ove fan pruova, ed alle nazioni le meglio addestrate a far uso d'esso prodono nei diversi lavori di cui è suscettibile ; lo che sebbene triplichi per lo meno il suo primo valore, nonostante desiderarissimo e gradito lo rende.

Di questi ultimi inferti dovendo noi tratrare particolarmente nella prefente Memoria, ecco il piano che abbam divisiao feguire. 1. Antiporremo alcune brevi preliminari notizie, fetanti alla storia naturale de' medestimi 2. Verranno dictro fubro i preectti, che la loro più facile e migliore artificiale eduzzione riguardano, dando cosso infirme delle principali malattire cui vanno
foggetti. 3. Si terminetà coll' esposizione de' metodi più approvant
arcoggiere al regulamenti di casire. Gilgero Sevano
nonche diverse prescrizioni de alcuni Sovrani per la buona risoltanonche diverse prescrizioni dei alcuni Sovrani per la buona risoltadi questi outilismo ramo di campeltre economia, paranno in nofira guida nella ferie de' dettagli, ove ci converrà entrare relativamente agli oggetti; che si fono indicati.

MEMORIA QUARTA.

PARTE PRIMA

Contenente alcune brevi notizie spettanti alla floria naturale de' Bachi da Seta,

6. I.

Diverti Poeti, ed altri antichi autori Greci e Latini avaneza romo ogo ja, che la caj potendo rimanero rospinizate, quali fi mofirano, mercè la forza della fermentazione e putrefazione di carni cel offamenti di giuvenchi, in quello calo Viulpapandoli dal marciume, cominiciano così a godere del dono della vita (a). In pochi cel elegantifimi vefi ciò eliendo fitto canatto anche da Virgilio (b) non è però maraviglia fe il melifilio Vida imitandolo in tale fantalia nel fiu nontifimo latino Poema fel Bambire attribulica a quello vivente fomigliante origine, purche i vitelli prima di effere ammazzati, fiano fiati nodrit i per venti giorni ci altretante notti di fole foglie di moro (c). Bentì è curiofa cofa, che fifatto modo di genezione equivoca, quantunogne mello ridicolo dal Romano Georgofilo Varrane (d), non folo fia fiato che findato modo di genezione equivoca, quanturago femilio e dire Capitalo del Pinio Bolognefe Ulifir Aldavvando (c), ma che altri cervelli più immaginoli ancora vi abbiano lavorato fopra con invenzioni nica-

⁽a) Veggansi citati e recati parrechi del passi di questi dal Redi, ne Saggio di esperienze interno la generazione des l'assessi ; Sue Opere Tom. 1. pag. 22. e seg. ediz. di Fenze 1742, preiso l'Erre.

Aggie et ef penner intents se generacion seg sofren, que

(5) Goog, Lib. 4.

(2) Quel fi fire gennis defeccis mais sièque
Sommegar antenta four implacebils na ...

Fis formation se autorisation implacebils na ...

Fis formation seature labor : ent prevent
Bulonifique des, bisénafour ordine notice
Grames attendes pales, problèmedu ab mells ...

Grames attendes pales, problèmedu ab mells ...

Soficiare fillas (O télenis centre emms ...

Fifere abi cofi foritat liquifelte, viutobir
Boudycen falls: controllem emmyne estit ,

dique gibb nes sincaram efferent entre,

Le voite : Fills ...

Fill of the penner estit ...

Le voite : Fill ...

Fill of the penner estit ...

Le voite ...

Fill of the penner estit ...

Fill o

⁽d) Col termine di Review . R. R. lib. xi. cap. v.
(e) La floria del Bombice di quello Autore non è altro che un commento del Poema del Vida.

temeno chimeriche e flravaganti. Tal è quella di disanfio Kirebero, il quale ferifie (a), che i ferici bachi fogliono naferre fovente dagli ovicini di qualunque infetto penetrato nell'interna foltaza, e ne fughi dè gelli. Tale l'altra di Girolamo Cardano, che fortire gli la in nomenofe turbe dalle foglie de gelli fielli, espolte ai coccui raggi del fole (b); oltreché vi ebbe chi regiltrò effeme flata in quello modo tradotta la razza dall' flat in Europa (c).

Sent' anche le incontraflabili ragioni, e le deciive (periente, colle quali dal celebre naturalità Tofcano Frances/se Reil (4) vennero confutate sì moltruofe idet, farebbe affurò il penfare, e peggio il dire, che i filugelli, rifepton all' origine, ed al modo di riprodurfi, poteffero (collarfi nel menomo che dall' ordise confante ed uniforme determinato dalla natura per turti i viventi almeno della claffe cui appartengono. In effa tutti provengono dalla nouva, onde fi facticano le loro madri immediatamente dopo i conjugi co' maíchi dello fielfo genere e specie; nel qual atro effe uova fecondate rimangono, e medigi embrioni, che vi flanno rifitetti e ravviluppati in ilitato di comperne le buccie, e di liberamente dispiegare le loro parti.

6. II.

Non è determinato assolutamente un punto sisso dell'anno per lo sviluppo de Bachi da Seta.

Per l'ufcita de filugelli da'loro uovicini non avvi naturalmente un tempo determinato nel corfo dell'anno. Gia è noto, che nelle regioni dell'India orientale più vicine al Gange il fole in turd' imel rificalda con uguale atrività e forza l'atmosfera, la terrefre foperfice, e le cagnitazza producioni dei due regioi animale zura vi fi trovano ammantare, e gli animali van pieni opnora di vigore, e di vita. Nullo ofata a quefil i riproduri celtremente, e fempre di feguino, mentre a quelle tadendo le vecchie foglire, confiamente nei fucherrano di novelle. Di là fegue, parlando qui

⁽a) Mundus subterraneus lib x:1. (b) Nella sua Opera de subtilitate.

⁽c) Il Francie Perste citato dal Sig. Con. Betti nella nota 5 al Canll. al suo Poema del Baco da Seta.

⁽d) Nell' opera sua teste citata della medelima edizione pag-114 117 ec. A iij

particolarmente de' filugelli, che nel tratto appunto di un anno fi possa almeno per sei volte intraprenderne l'educazione ,o in seti a tal occorrenza preparati, oppur diversamente profittare del prodotto di que', che abbandonati alle cure della natura nascono, erescono, s'incrisalidano, divengono sarsalle, e le nova depongono fulla correccia de' tronchi e delle ramora de' gelfi , colle cui frondi eransi già alimentati . Non così però sotto altri climi di temperatura meno calda, e di più variabile costituzione. In questi siccome alcuni Fisici (a) potettero (per meglio studiarnerii) allevare tre volte successivamente delle samiglie di esti animaletti, entro il limitato spazio di tempo, nel quale i detti alberi continuano fra noi ad effere frondofi; così, per contrario, un'industria giudiziofamente intenta a non ruinarne la vegetazione col triplicatamente, o almeno duplicatamente sfogliarneli, è già pervenuta, ed attualmente si adopera si ad accelerare, come a ritardare lo schiudersi delle uova de filugelli medesimi per modo, che soltanto siegua dopo ch'entrata la primavera cominciano i mori, già spogli e sparuti pei rigori della precedente vernale stagione a rinverdire.

6. III.

Prima comparfa del Filugello uscendo dall'uovo sosse l'aspesso di bruco, e descrizione delle passi esterne del medesimo.

Comunque perranto fi adoperi, l'alpetto fotto di cui fi moft as il filogello, rotto che ha in meno di un quarto d'ora il picciolo gedito, ove prefileva, egli è quello di baco rumpante. Subiro nato il fuo colore è fuliggimofo; non ha maggior langheza di quattro in cinque linete; vontra dalla bocca forniffirente la, col mezzo delle quali, nonshè coll'ajuto delle fue gambe fitis fica, fi arrampiace ed attenti al alle fuglie de gelfi di cui ama cibarfia, e moftra un capo affas volumanolo rifpetto al reflo della mole del fuo corpo.

Di giorno in giorno va egli crescendo, cangia di colorito nella pelle, sviluppa ognor meglio undici anelli o incisure (*) in cui

⁽⁴⁾ Malpight, Levernocchie, Reammer sono i principali tra i Naturalisti che Itudiarono i Pachi da Seta. *) Tav. 1: Fig. 2, 8 2.

è divifo tutto il fuo corpo medefino; lafcia vedere in amendue i fianchi di quefto nove panti nericci per lato che fono gli orifici delle trachee (*) per le quali refpira, ed altre cofe prefenta, totte delineate e deferitire diatamente dal celeberrimo Majorgió i ciu jure abbiamo una dimontizazione della grandezta, che va il baco fuceffivamente acquiflando da ch'efe dall'uovo fin al punto, ove ceffa da quefto primo flato.

Tra queste parti esterne è da considerarsi la costituzione del capo, il cui cranio sta attaccato immediatamente al primo anello. E' quasi rotondo, ma depresso alquanto principalmente nella parte fuperiore, e formato di due ovali sserette , frammezzate da certa porzione angolare, traente alla figura romboidale (**). Da quella pende una carnea zona, che a piacere dell'animale ritraendosi in se medesima, si nasconde alquanto sotto il cranio, e spesso sporge in fuori, tirando feco il labbro, fe dir non vogliafi lingua, che pende sopra la bocca . Sotto tal parte, la cavità della bocca apresi ampia, e si chiude col mezzo di due offee mandibole (***). Pendulo l'altro labbro inferiore della bocca stessa, ed alquanto acuminato, ove fimula il mento, va munito nell'estremica di un acuminato fiilo. Quindi da amendue i lati pendono pure, fituati abbaffo, due fodi proceffi mascellari, che similmente a piacere dell'animale f. allungano fuori, e si ritirano entro (****). Nella parte anteriore poi rimbalzano fuore di qua , e di là fei diafani globi , che gli occhi fi giudicano; e da questi in brevistima distanza giacciono due processi mammillari più grandi dei teste mentovati , ed eglino corredati di peli. Di questi, ma più brevi, va sparso anche il resto del corpo , e sono in altri luoghi biondi , in altri lucidi , e maggiormente all' intorno degli orifici delle indicate stimate. In fine il disotto del corpo stesso va fornito di braccia, e di gambe (*****). Queste ultime, al numero di otto, e procedenti dal festo, settimo, ottavo o nono anello, vanno armate di due ordini di adunche unghierte, disuguali in lunghezza, ma tutte di suffanza offea e folida (*****). Le altre provengono dal primo, fecondo e terzo anello, e terminano con una specie di mano conica, armata di tre piccioli artigli della medefima fostanza, ove quel di mezzo è più lungo degli altri due laterali (******).

^{(*) 16&#}x27;d, spare, ecc. c Fig. 3 (*) 16'd, fig. 4, e 5, c 6.
(***) 16'd, fig. 5, 6, 7, e 2.
(****) 16'd, 7, e 2.
(****) 16'd, fig. 5, e 11, e 11.
(*****) 16'd, fig. 6, e 11, e 12.

Tale apparifce il bombice efteriormente nella sua prima condizione di bruco. Allora, secondo l'ensarica espressione di alcuni Autori, à paragonabile ad un fiore rinchiuso nel suo bocciolo, di cui acciò rilevisi la bellezza e l'artifizio delle parti, deggion schiuderfi i petali, allargarfi le foglie e difpiegarfi gli organi valevoli alla sua rigenerazione in un moltiplicato numero d'individui destinati alla propagazione e perennità della specie. Il Francese M. di Resumur , le cui offervazioni e dottrine van d'accordo in questo proposito con quelle del su Filososo di Berna Haller, avendo riguardato ogni bruco come l'uovo della farfalla futura, paragona i di lui feguenti (viluppi al dispiegarsi del pulcino entro la buccia .

IV.

Dello svestirsii, che fanno i bachi da sets successivamente delle pelli , o primi inviluppi , e fenomeni che accompagnano tai loro mute .

Anno a ciò cominciamento i nostri bachi alquanti giorni dopo nati con lo svestirsi delle loro superiori spoglie più volte. e tai replicati dispogliamenti comunemente diconsi mute. Tra l'una e l'altra muta regna un certo spazio di tempo, e questo più o meno folecito, o tardo, fecondo che abbiano prefo maggiore.o minore nodrimento, fecondo l'angustia, o ampiezza de'siti, ove fono educati, e la costituzione de climi più o manco caldi, più o manco freddi. Dopo di effersi appieno pasciusi, colti eglino qualunque volta da torpore o fonno, che malattia da certuni pretendeli, feguitano quindi i fegnali presaghi di esse mute.

Confittono questi fegnali a divenire lucida e trasparente la loro pelle; a rigonfiarfi nel capo e dimoversi con soprassalti , a cercar siti sotto le soglie, ove nascondersi, a contrarre alternativamente gli anelli , nonchè a dimenare lungamente le braccia , e le gambe, con che di fvestirsi fanno sorza. Ciò comincia dal cranio e poi dai lati, che hanno delle linee quasi nerastre, indicanti dello spoglio il progresso. In fine per isfasciarsi del tutto, si raggrinzan eglino alzando la parte di dietro, ed impiegano tutta la forza de' visceri, e de' muscoli per uscire dall' apertura della pelle già nel principio formatali, e quindi pegl'indicati sforzi sufficientemente dilarata. Spello in questi ultimi ssorzi vomitano dalla bocca filamenti fottili in copia, i capi de' quali appiccati qui e quà, come se soffero tante funi tele , col mezzo di queste raddoppiano i detti sforzi per meglio, e più presto liberarti dalle proprie spoglie .

Osfervazioni sopra le pelli di cui si spogliano i bachi da feta , e rifleffioni in tal propofito .

Saminandost con buone lenti le pelli di cui quest'insetti van-E Saminandoit con outone settus se possi de cadauna è come un nossi spogliando, avvien di rilevare che cadauna è come un capacia. Nelle stelle attuccio avvogliente l'altra di cui rimangono coperti. Nelle stesse agevolmente si scorgono i vestigi delle stimate, le tracce d'ogni ruga, d'ogni minima protuberanza, e fin le guaine dei peli. Tali sono appunto, come le spoglie dei marini crostacei, e specialmente degli astachi, degli scampi, de' granchi, delle squille, de'gamberi , ecc.; donde vie più manisesta appare la semplicità costanza ed uniformità delle leggi di natura in un indefinito numero di viventi, e che perciò disporre potrebbansi sotto uno stesso ordine, benchè molti vivano e si propaghino in terra, molti nella false acque marine, e molti in quelle degli stagni, de laghi ; e de' fiumi .

E' notabile poi che il capo del noftro animaletto uscendo dalla spoglia che ricoprivalo, acquista rosto un volume quattro volte maggiore di quello che sembrava avere; fatto, il quale prova evidentemente, che se attesa la di lui flessibilità e mollezza poteva effer contenuto nell'afluccio, ove anteriormente flava locato, trovandosi poi in libertà, egli mediante il suo elaterio non solo ripiglia la naturale propria figura, ma che anco mercè il diffeccamento dell'aria acquiffa confiftenza e durezza.

Non è da ommettersi, che se la nuova pelle, di cui i bachi ricompariscono vestiti, sia più biancastra di quella che deposero . egli è segno costante della loro sanità , quando per contrario il mostrarsi tinta di colore giallastro sa sospentare, che assalti si trovino da questa o quella delle malattie , che spesso nel corso delle loro mute gli affale, e circa le quali parleremo a fuo luogo (6. XXX part. II.) con qualche abbondanea. Finalmente è da rifletterfi, che il successivo spoglio de medesimi, non che di altri analoghi insetti , è forse il risultato d'una delle finali cagioni della natura stessa, un espediente da lei escogitato per la loro suffistenza fin al termine prescritto. Come mai, dice uno stimabile Autore (a),

Tom. IL

⁽⁴⁾ Besti, Nota al canto III. del citato fuo Poema .

porrebbero digerire la quantità di cibo che confumano, fe fempre continuaffro a vivere colla medefina voracità? P perciò ggli seguinge, effer naturale il fupporre, che per non foccombere alla rroppa ripienezza appunto di cibo cadano negl' indicati languori i donde provinne, che intanto ch'effi non mangiano, confumano quel foverchio che hanno pigliato. Con ragione però, ferive una latro Naturalità (a), fi argomena che la pelle fatta dura ed incapace di maggior eltenfone, convien che fi rompa al refecere no la diffecca, e pel nodrimento ch'effa riceve, il quale non è in proporzione all'ingundirif glo corpo.

6. VI.

Del numero delle mute de' Filugelli, , e fe abbianvi degli flessi diverse specie .

Non turti i ferici bachi cambiano la pelle un uguale numero di viole ce E quadruplo nella maggior patre, e triplo in certi tale cambiamento i lo che freegli diffinguere in due fipecie divere, chiamandoli percio gli ultimi di Lombardi Trestri, o del Tre, Quelli fono flati conofcuti da non pochi feritori, e parlando degli aftri, otter da vere dette offer forza, che abbian eglino una pelle di meno degli altri, aggiunfero che fi mottrano di minuta pultare per del mottrano di minuta pelle di meno degli altri, aggiunfero che fi mottrano di minuta pelle non controle di mottano di minuta che dopo la terza musi impiegano pel maggiare, e nelle necesi del mottra di motta di motta di controle di motta di motta di motta fino constitute; che hanno pelle hecita, trafferime, el controle che amano il monte, fono pid dilicati, e pid nennie del caldo che vogliono le foglie tenere, che recano una fera fina e nobile; che accopiate le farilla procedenti da quella fiscrie con quelle dei comuni bachi, natquero piccioli bacolini, che avvano irregolari, e finara ordine le loro mute, e che mentre credevati dover effi vivere ancora lungo tempo, fi rinferrarono in m fotti-liffumo bozzolo non più grande del fituto di m fulino (8).

Tutto ciò prova una diversità di specie fra i detti Treosti, e que' da quattro snute; altro non essendo che accidentali varietà, e cessanti nelle successione delle riproduzioni, l'avere alcuni pelle

⁽⁴⁾ Lifter nelle note al Goedare,

bianca, altri nera, o pezzata di bianco e nero, roffaftro e verdaftro, ecc. Siccome a lungo andare mancano tali accidentalità nel corpo de bachi, cod ne ceffano anche cert'altre rapporto ai colori, e alla fruturar, e maggiore o minore confilenza de lore bozzoli, onde diffinguonal fotto i nomi di camezzini, fipagnolesti, exanafini, centini, ecc.

6. VII.

Idea fommaria delle parti interne de bachi; de liquori che le irrorano, e degli usi ed offiz i delle une e dell' altre.

S'ano pertanto i nostri bachi dell'una, o dell'altra specie, comente in questi ed in quelli, tranne la grandezia è uguale la struttura delle parti elleme, cost pure non regna diversifià alcuna in quelle interne. Potendosi ricorrere in ogni caso agli Autori sopramentovati; che vi han versato sopra dississamente, brevi , ma però sufficienti siarano i dettagli anatomici e sisiologici , che andremo soggiungendo circa le medestime.

Tagliată la cute, o la prima pelle del baco, ne geme ut umore flavo fudicico, che al calore della mano, o di lieve fuor concrefce a maniera di crofla. E probabile, a fentimento del Malpjaja, he tat lumore devito dalle officia dell'alimento, pel per opportuni meati o vaferti capiti e dispergafi nella cute, con che alla fua nutrizione ed accredimento contribulica.

Sotto la prima pelle avvi una membrana rossaltra mucosa, la quale dal detto Antore si guiduce effere la foconda, si cui l'intere to rimane vestito dopo fogoliastosi dell'astra; il perché, se ciò si, come femba probabilissimo, deggion trosvavito fotto anche le due altre, benchè mon siano discernibit; onde si va svestendo nel so, primo siato di burco. Indi viene un sistema di sibre carnolo si pupi discendo nel so, primo siato di burco. Indi viene un sistema di sibre carnolo si pusi discendoni per lungo, per traverso, ed obliquamente le une fopra le altre, e donde si parmono i muscoli inservienti al moto, dissensone, e connessione delle parti, che costitusiscono il totale del-la macchina del baco.

Sotto le dette fibre, deriva fin dall' efterne diciotto aperture delle flimate o trachee (*) un uguale numero di propaggini di va-

^(*) Fig. 14 nella Tav. I.

fi, e questi allungandoù ferpeggiano per tutte le parti del corpo ; Altri a guist di reti in diversio modo interciandofi, ed anosto-mizzandoù formano come i polmoni dell'inferto, ed altre diramandosi in vene ed a atteria, vanno al ventricolo, al corre, ed alle re-stanti vificeri del basso ventre. Il colore di questi vassi è cerato o dumbo, pagliero, o misso non di rado di dorato. La sostanta a membranosa. L'umore o sangue, che per entro vi trassorre, è retilino, ciole gialistico ed acqualo, nel di que globuli composto, retilino, ciole gialistico ed acqualo, nel di que globuli composto, comorcio delino già di fissatti vassilini, ovi egli scrive, che tro-vassi di tale colore; ma altri ossiferatori avendo certano in vano di riconoscetti, pensano che quel Naturalista abbia potuvo, circa quell'attricolo, avere perso abbaggio.

Lungo il dorso, tra le mentovare sibre muscolari e i polmoni, giace il cuore, da non altor appresentato che da un unico
tubo, il quale si allarga in continuate ovali, che dal capo si efendono lungo tutto il corpo si al l'estremo della corda (°). Vivendo l'animale, regnano nello stessi in ini di fistole e diassole;
lochè indica il passire e ripussare che per lui l'aunore circolante nelle arterie, e nelle vene, le quali diramansi nel modo detto pei polmoni, nell'omento, e nelle altre parti del corpo del
baco.

Dietro il cuore fi prefenta , di mole infigne, il ventricolo ("), e quello pure diffende firettamente dalla bocca fin all'apertura dell'ano. La parte fuperiore, ove fi concuoce il cibo, va compodia di fibre longiminalia i erafuerfali, de ella pure va irrigata di rani venofi ed atteriofi, che partonii dalle trachee. Quella di mezzo è membranofi, e forma come un fiftema di intelini; l'inferiore di tefficara fibrofo-carrea, e fapria per entro e fuori cicè qualla parte, over raccologno figii eferementi, che in ufenado affettano la figura fefigona (***), ale qualla effendo dell'eftrema porzione di quella vifera (***).

Mirabile di effa molriffimó è l'architettura, ma pure non vi cede quella, affai cospicua in ambi i lati del ventre, dei ferbatoj, ove si aduna il chiloso umore, che cambiano rimane a suo tempo nella materia della sera. Eglino, donde partono, discendendo, riascendendo, e tornando a discendere sin alla metà del corpo, terminano in un

^(*) Fig. ibid. (**) Ibid. (***) Fig. 15. (****) Fig. 14.

intestinetto cieco, di cui non è sacile ravvisarne tutto l'artifizio, attesa la fragile confistenza, e la grande sottigliezza della membrana che lo compone, irrigata quelta da vasellini tracheali (°).

Le sperienze istituite sopra il detto serico umore hanno satto conoscere, the stropicciando nell'acqua essi vasellini, ov'egli è contenuto, la intorbida ed ingiallisce; che lessato in quella non si scioglie, che non liquesaffi, e che neppure concepisce fiamma . Altre prove feguentemente praticate da M. di Reaumur, quindi replicate ed estele dal Sig, Francesco Galli - Bibiena, comprovarono ugualmente, che acque impregnate di vari fali o meltrui tanto fiffi , quanto salini volatili , nonchè di espressi , e nè tampoco lo spirito di vino, non attaccano il medesimo umore in conto alcuno . Bensì venne scoperto con altre maniere di osservazioni, ch'egli è di due qualità, una colorata di giallastro', l'altra limpida e trasparente come il cristallo; che non c' è altro che un mestruo salino ed olioso, meschiati insieme, che ad issiorre vagliano amendue tali fostanze; cosa che per una parte osfervasi accadere anche nella seta già sormata, allorchè dagli artefici si saccia bollire nell'acqua, ove sia stata messa in dissoluzione sufficiente quantità di sapone.

"Tutte tali cofe ben claminate, ne reflato due altre, degent pur anche di condiderazione. Quelle fono e la materia contrate entro il cranio del baco, e la finiale midolla. Dalla prima derivando la feconda, flaccati quella, involta fotto adipofi condotti, in due rami, che cominciano al di fotto degli occhi, e riunendoli poi in un folo, continua così fin al forame dell'ano. Per tutta tale lunghezza non n'è però uniforme la foltanza. Ella è come una cordicella, la quale per l'intero corfo appunto di fua lunghezza fla riunita da ovali nodoli. I globicelli intermedi hanno pure ovale figura, e dagli flefti partono i nervi che per il corpo dell'animaletto di tramanti.

6. VIII.

Degli ultimi momenti del Filugello nel fuo primo flato di bruco.

D Etto così brevemente anche delle parti interne, e loro offizi nel ferico baco, veggiamo adelfo quai altri fenomeni egli

esibisca nei pochi giorni che persiste sotto tale aspetto . Egli cibasi con voracità, mangiando tanto in un giorno, quanto pela, e sotanto si nutre, che acquista un volume tre volte maggiore di quello che aveva per lo innanzi. Tale voracità lo rende più che in addietro foggetto a morbole affezioni, e non di rado fin a rimanere tutto il suo corpo, dentro e suori, indurato in guisa, che fembra convertito in calce, o più meglio in una materia gefsofa, La più menoma cosa lo sconcerta, un ambiente caldo e sossocato lo mette in uno flato funesto. Non però certi odori, e quello fegnatamente dell'aglio, han forza, contra quanto da taluni fi scriffe , di condurlo al deperimento , e nemmeno , siccome su sperimentato, lo danneggiano que' dell' affa fetida, dell' oppio, ec-Bensl più allora che in altro tempo ciò accade, se gli si gitti addosso del sale, o del tabacco in guisa che turate rimangano le aperture delle sue trachee, oppur se siano umertate con olio ed alire materie ontuole. In tal caso egli muore convulso; comechè così vengagli tolta la sacoltà di respirare. In tutto il corso della vita di questi bachi , siccome è indizio di mal effere lo scaricarsi di escrementi affai liquidi ed acquosi , così all'incontro è un segnale di fanisà il vedere lo sterco loro duro e negro, di figura sesagona, e quafi stellata (*). Ma dopo l'ultima muta il colore fr cambia in verdiccio; non si prello, a cagione del suo quantitativo, diffeccasi, e resta come bagnato da certo umidore, che facilmente corrompendoli tal puzzore acquista fin a gravemente incomodare questi animalesti medesimi . Anzi l'ultimo giorno , in cui apparendo aggravati ed infermi tralasciano di cibarsi , sempre più vanno scaricandosi degli escrementi, onde han ripieno il ventre . e questi meschiati con icoroso umore colorito come il mele.

Allora notomizzato il baco , trovasi che le due parti del suo canale degli alimenti , quella cioè , che riguarda la tella e corrifponde all' esofago, e l'altra, che corrispondendo agli ultimi inteflini finisce al podice , sonosi ristrette in sorma di piccioli tubi , onde da taluno subulofe si appellano (a) (63). Nel tempo medesimo mirali (b) esteriormente cangiato il colore del corpo dell'animaletto, cospicua essendo sul dorso certa lucidezza e diafaneità con qualche tinteggiamento di flavo , e di purpureo pel tratto del se-

^(*) Fig. 15 e Fig. 14 e. (**) Fig. 16. 17 e 18.

⁽⁶⁾ Mulpighi (de Bombyce) ibid. pag. 23 e feg.

sonde e terzo anello, e di ello pure apparifono macchiari il quinto e l' ottavo, nell' anto fiffo che le anella intermedie, nonchè le effreme appendici del corpo prendono una tinta biancasfira fofca. Il ventricolo che in tale circolanza foregeti alquanto deprello, vine detto, che con altro più non rimanga che un umore della natura di quello, che notammo efficie fotto la prima cute di lui, e qual trovati anche in altri viventi del medefino genere.

6. IX.

Modo serbato dal Filugello a costruire il bozzolo in cui dee trasformarsi in aurelia o ninsa, a qualità e lavoro di esso bozzolo.

I N questo stato di coste, i doppi ferbatoj del ferico umore del filogello, rovandos pieni zeppi del medesimo e, per tanta eluberanza non potendo egli a meno di non scaticacine, si mete, dopo grande agiazione, e, in movimento narampienadosi per ogni dove trovi ramulcoli, baschette del altro si cui falire. Rinvento si to opportuno da adempiere la facenda cui natura si dimonia, comincia a rigurgiar suore da una cerra, direm noi, per modo di comparazione, trafis, o silires che la totto alla bocca (**), il detto umor serico fosto la forma di sortil same, applicando re della si della contacta del el termità del silo, over più comodo gli troni. Al contato dell'aere questo silo, di sua natura gommoso, tosto addensa, a della contacta del contacta del contacta della capo di il corpo a variamente dimovendolo in arco perpetua il filo stesso, qui e qua variamente dimovendolo in arco perpetua il filo stesso, qui e qua pripicandone dei bevei tratti conché, seguar ami romperlo, lo dispone in modo, che intrecciato a guisi di stretta zete, forma il primo ordimento del spovo .

Efiguita sfitata ordinus, situasi I baco nel centro della medessima colla parte direttata del corpo, e tenendola ferma ed immobile ne sei anelli posteriori, cioè sin dove arrivano i piedi, mentre può dimovere l'altra metà del corpo stesso liberamente, quella dunque ora egli allunga, ed ora racorcia con vari giri per modo, che arriva per via di continuate spirali circonvoluzioni ("a) s formarsi all'intorno un abistror di figura stroidale, che diciam

^(*) Tav. l. fig 6 h, o fig. 9. p, e, x. (*) Fig. 9. a b c.

il brzgole. Ha effo questo di particolare, di effere come circonduo all'intenco di una facia, irifultane ella add meccanifico impiegato nella formazione del medefino. La parte fuperiore di tallatoro apparifere, come lo è di fatti quas fore di lausgine di suoro apparifere, come lo è di fatti quas fore di lausgine di non accomparta, la quale dal Malpigò fi riconobbe dività in fei lamine, coffimifee propriamente la fera, e la terza, ch' è più profia e molle, nominafi catargo.

Di quelle tre maserie diverle, reputal, ah ferta bonoe ragioni, the ferva la prima a defiel del flugello da altri ainmali, est anti ainmali, ed del flugello da altri ainmali, est airma a rendere meno accellò ilei flos individuo al troppo caldo, ed al foverchio fredo, il Levenecciós, antelo l'ombreggiamento, che foregtó di quando in quando nel mezzo delle fili della fera solopatho che di due, frambievolmente conquitinate, folfero quelle dappiamente comportie; e non follo di ciò afficiorotti, mai noltre copit, che da molte più, e tutte minusifilme vengano par quelle formate. Da ciò quel celebre Nauvaillia ne dedulle la lucentezza della fera; e di fatti il Sig. Con. Besti (a), verfando tu quello arrettolo, dice anoth egii: fin ai confederime che quelle fila non fon retstude, ma piaste, vectremo che la lure, in coffigias faperficie cadendo, più formenne rigiteneli, seva el commercio e nelle lane, e nel lini feorenzio nel corpi picciali, ed infenne rosondi, non ne pud effer risipiniste.

Che che sane di ciò, intanto non senza stupore da Fissica sono seno sono la poporto alla figura, ma rispetto anche alla lunghezza del sso, che cossituite le seno lamine suddette ed medelmo. Al rissirie de Madpigsi, seguito in ciò da M. Platche e da M. di Reammar, atrivan fino a 920 pede Bolognesi di lunghezza, o come Linust a 900. Bippi le cope pied Bolognesi di lunghezza, o come Linust a 900. Bippi le cope de lunghe 300 ulne, e non leghe come talun gli fa dire; falsicà più spropostata anche di quella che trovasi nell'articolò dell' Enciclopedia Francese, ove sia scritto: che avendo alcunt attenamente d'aminatza la fera, che contiene ogni bozzolo, afficurano, serge esgerare, che bastlerebbe per formare la lunghezza di fei miglia laglica.

⁽⁴⁾ Nota 8 al Can, IV. del suo citato Poema pag. 191-

6. X.

Non tutti i Filugelli formano i loro bozzoli in un modo uniforme, e di uno fteffo colore, ne tutti ugualmente fi avvolgono in quelli.

A Nnovi dei ferici bachi , che colti da intempestivo sreddo , o da soverchio calote non vagliono a tessere intorno a sessessi il bozzolo, ove raggrinzati si cambiano in aurelie. Altri, o per le detre due cagioni, o per effere malaticej , divenuti lucidi e duri ne' piedi, non vaglion pereiò a formarnelo fe in qualche modo foccorfi non vengano dall' uomo nel modo che fia indicato a fuo luogo. Alcuni lo teffono di fola borra, e dicesi faloppa, e se ne trovan che vi lasciano un buco in cima, cui perciò dassi 'I nome di pippa . D' altronde in luogo d'effervi nel bozzolo un folo baco se ne trovano due da nessun tramezzo separati , che di qui si appellano doppietti, o doppioni, ed ebbevi chi anco ne vide tre in

una fola cella racchiufi.

Il Libavio, che attefta quest' ultimo fatto, faticali ancora a rendere ragione dei vari colori de' bozzoli, e perchè così diverfamente tinteggiati se ne veggano. Crede egli, che la diversità ne provenga dalla maggiore o minore fortezza del verme, e deducendo il colore verdiccio dalle foglie del moro, coll'istabilire, che quelle non surono bene cangiate in seta, dice, che una maggiore concozione, diffeccando questo sugo, lo tramuta in giallo, e che diventa poi bianco coll' affortigliarsi e farsi più puro . Il Sig. Con. Betti (a), da cui non fi ammeste fiffatta bizzarra teoria, refta pertuafo, confortato dall' esperienza più volte replicata, che con qualche fondamento potrebbesi avanzare : ,, che la congenita natura dei diversi bachi li conduce per necessità ad una simile va-" rietà fra di loro, nonmeno di quella che scorgesi negli alberi, molti de' quali, benche della stessa specie, come il pero, il , pomo , ecc. , formano fra di loro costantemente varie in colore " le frurts ".

⁽a) Nora 12. pag. 179 al terzo Canto del fue Poema .

6. XI.

Osfervazioni anatomiche e fisfologiche sul baco tosso che trovasi chiuso nel suo bozzolo , e come si cangi in aurelia.

Inferrato nel modo che si è detro il fisigello nel bezzolo, e già, formadolo, rimali vuori i vast dell' umor serio che contenevano, perdono colla rurgidezza il loro primo volune. Que' anco delle trache divengono ugualmente meno apparenti e gi'intessimi al sondo del ventricolo si moltrano tinti di colore ranciato. Il moto del cuore con tarde polizioni estendi dall'ato al basso del lungo tratto ch'egii occupa; tutta l'abirustica de corpo dell'animalerto diviene più contrata e rugosa, di maniera che piegandosi in arco per tutta la larghezza, e lunghezza delle si e anella, est e rugosa con monte apparaticono mentre apparaticono mentre apparaticono.

di colore purpureo le appendici dell'ano.

Trascorsi così tre giorni , nel tratto de quali trovasi già compiuta la fabbrica del bozzolo, il baco, benchè nel detto modo contratto, pure tranquillamente ripofa. Il fuo colore ritorna carneo vitellino; nel fito degli orifizi delle trachee si fa vedere certa linea violacea; ed una macchia triangolare, che nella parte fupina del dorfo scorgevasi nel secondo e terzo anello, diviene di colore purpureo slavato . Le unghie delle zampetre de piedi si ritirano in dentro, le gambe si assottigliano per modo, che soltanto ne rimangono gli esteriori integumenti. Così li prima vilibili orifizj delle trachee stesse sembrano divenuti assai più angusti e minuti ; ed i vasi di queste trachee internamente si trovano aver eambiato il proprio colore in piombaceo, o ceruleo, e nel loro estremo esso divenuto argenteo. Il ventricolo esinanito e reso depresso, assume un colore giallognolo sudiccio; i resticoli, nel baco maschio, prima oscuri, e poco o nulla visibili, si manisestano al pari del pene. Restan quai erano i vasi dell'omento, e dove i vasellini derivanti delle trachee con quelli arrivavano a congiuagersi ed anostomizzarsi , acquistano un color roseo , mentre parte di que' serpeggianti per la sostanza del ventricolo veggonsi essere di colore vitellino, e parte varicofi. Ciò che giace allogato nella cavità del cranio, vien irrorato da un fueco acquoso e giallo-gnolo, e per fine v ha luogo a discernere sotto la pelle del baco fleffo un involucro craffo e denfo.

Stando così le cose nel quarto giorno dopo l'imprigionamento dell'animale nel bozzolo, nel qual rempo il bartimento del suo cuore è più tardo di prima, e più trovasi resa minuta la mole del fuo corpo, egli, collo fquarciarfi della fua pelle efteriore, esce da quella nel breve tratto di circa un minuto e dieci fecondi , fotto un altro aspetto , un' altra figura , ch' è di aurelia o ninfa (.).

Tatte le dette, ed altre particolarità non poche vennero dal Malpighi con fomma pazienza ed accorgimento avvertite, ed il Galli-Bibiena scoprì oltre di ciò posteriormente, che assumendo il baco tale figura , collo fpogliarsi della pelle suddetta , si libera parimenti di una membrana che n'è la continuazione, e di cui le interne parti teste indicate a nonche i vasi tracheali a ricoperti andavano. Quella che ammantava esse parti tubolose, rimane evacuata parte per la bocca, e parte pel forame del podice; l'altra che avvoglieva le trachee, viene espulsa per le esterne diciotto aperture delle medesime , nove per cadauno de fianchi del baco , come già accennammo. Allora tutti tai vasi divengono in ogni fito della loro estensione diafani ed argentini (a).

6. XII.

Descrizione delle parti esterne ed interne del Filugello due giorni dopo il suo cambiamento in aurelia.

L A figura efferiore dell'aurelia (*), la quale, come vedraffi nel profeguimento, altro non è che l'involucro, o larva d'un insetto alato, accostass quasi all' ovale, nè ha maggior Iunghezza della merà dell' animale quando era bruco . Da una banda, oltre il capo , annoveransi otto anella ognor più decrescenti fin all' ultimo. Il colore degli stessi alla prima è dorato: il perchè l'infetto, come gli altri della fua stessa classe, venne detto in queflo flato anche crifalide dalla voce Greca Kpious, che oro fignifica . Tale colore poi diviene scuro , ma lungo tutte le anella medesime estendesi una linea di colore cedrangolo.

Pretendeli, che l'infetto non respiri in questo stato che in-

^(*) Fig. 10. Tav. I. (4) Vedi la lettera citata di quest'ultimo Autore pag. 301. e 305. (*) Tav. 1. fig. 19.

fentbilmente; ch' egli fia alla condizione di certi anfibi ed altri animali di fangue freddo, e dei fixti di turti li quadupedi e birje di mentre trovanfi nell' alvo materno, ne' quali i polmoni non godendo della trefirizzione, e dell' efipirazione, e palindo il fameure trovane ovale aperto altro and cuorre, circola quindi ne' vati in fiftema contratrio a quello di cui gode dopo che gli aminali han cominciato a refipirate dell' aria che li circonda. Resamur ha fatto in tal particolare eccellenti offervazioni. D' altronde poi è notabile nell' autria in due certo trafudamento di umore, il quale deriva da un depofito del medefimo, che torbido e dendo giace immediatamente al di fotto della cue dell' autria fiede fieda o.

Siffarto umore fi rileva in tagliandola per riconofere ed efaminate le interne parti ch' ella ricotoper. Innanati però dell' efame della medefima, avvien di feorgere refa nell'intermedia parte di quella una fette di mufoci), i quali nella continuità degli anelli i, che utto il corpo dell'aurelia coftituifonon, non vanno uniti im modo che in linea retta procedano, ma connettonfi piegati negli compartimenti delle incidire così, che porzione dell'anello infeciore entra nella cavità dell'altro che gli floccede. Le loro fibre godo-

no della stessa direzione.

Cade poi fotto ispezione un integumento adiposo, sparso di minutiffimi canalicoli, che bianchi alla prima divengono, pofcia rubicondi. Si ravvisano seguentemente i serbatoj dell'umor serico al fommo depreffi, impiccioliti e ridotti ad effere puri vestigi di ciò . che innanzi si mostravano . Il ventricolo similmente apparisce contratto e rugoso. Nel mezzo il suo colore è roseo, ne' lati raffomiglia a quello dalla carne allessata. Abbonda internamente di certo sugo concreto, denso, ed avente il colore del mele, ma insipido assatto. Dallo stesso si diramano gl'intessini tenui, ed eglino ferbanti la loro propria ed antica figura; il rello unitamente al cuore vi rimane eziandio; ma questo con moto raro e tardiffimo. I testicoli, nel maschio, cominciano allora a rendersi visibili, ed il pene, che da que'fi parte, emula come un vafo linfatico. Nelle femmine parimenti appariscono gli ovidutti ed annessi a questi gli uovicini disposti in lunghe file e tutti di una sostanza graente al colore cenerognolo. Nessun offervatore ha meglio del Malpigbi delineate queste ovaje, e Reaumur istesso attesta che non si pud avere circa fal particolare una guida più rischiarata, ne più sicura (a).

⁽ a') Memoires pour l' bifloire des lafellet Tom, 1. Mem. 11 pag. 81. @ feq.

31

6. XIII.

Continuazione dei principali fenomeni, che van inforgendo ancora nelle interne parti dell'aurelia fin presso il momento della sua tramutazione in sarfalla.

COrrendo la flagione calda e propizia, dieci giorni continuo di ifiliugello a diffifter nello flato di aurellia, apparentina di giorno in giorno in giorno in esta altri curiosi frenomeni. Traforrendo detti giorni le fue anella van divenendo ognor più folida e, quafi cartillaginofe. Le parti fotto gl'inviluppi, ove specialmente flamo le antenne, e le gambe della furura farfalla, fi modrano maggiormente protuberanti e notabili sono in ambi i lati del capo cette pricole i gionalizate macchie, indicanti gli fottopopoli occhi.

Per conto poi delle parti interne, quelle, ove cospicui avvien di rilevare i cangiamenti, sono le seguenti, I muscoli, e le fibre, di cui nel modo fuddetto va foderata la pelle degli anelli, avendo perduta la loro elasticità e robustezza, quindi i rami delle trachee, che vi serpeggian entro, trovansi ognor più divenuti molli e flacidi, e refoli maggiormente lucicante l'acquiftato color argentino. Appariscono totalmente chiusi gli orifici esterni delle medelime in guifa da riuscire impossibile per essi il menomo ingresso dell' acqua . I plessi reticolari dell' omento , acquistata avendo una tinta pagliesca, e laceratesi le membrane, non regna più in quelli la continuità, che avevano. Così 'l ventricolo faitofi ognor più stretto e breve nella sua mole, appena arriva ad essere appariscente . Le fibre si mirano contratte ; l'esosago sconcertato e rotto, e quindi ogn' altra parte di questa viscera ravviluppata ed insieme stretta. Solo dall' estrema porzione del ventricolo stesso vedonfi dipartire certi vali o intestinetti, che a cagione di un succo, onde vanno riempiuti, alquanto rigonfiati fi mostrano, ed eglino terminati da una membranofa vescichetta, riempiuta, scrive il Malpigbi, di fanjoso umore, e di escrementi. Il Bibiena, che verificò questo fatto, distingue di esse due sostanze la qualità (a), una più semplice e leggera , e l'altra affai più grave , aggiungen-

⁽ a) Veggafi la fua già citata lettera pag 304.

do poi, che tentata quess'ultima in varie guise, trovò tra le altre cose, che l'acqua sonte vi produce effervescenza, e che indi le concilia un

roffo viviffimo colore .

In fine la parte genitale del mafchio feorgeti divenuta più vilibile e grande, e lo fleflo anche nella fermina, vegendon l'a canale, donde diramanfi gli ovidetti più ampio e rigonfato, e gli unvicini aver già aequifitat una tinta zolferte; il che con più altre notzie ancora lopra quella vifiera ci riferbiamo a dire in profeguimento.

. XIV.

Uscita del Filugello dal suo bozzolo, cambiata la sua figura di Aurel. in quella di Farsalla.

Circa il nono giono della dimora dell'aurelia nel fio involucro, se aprasi quello de ella slessa, avviene di poter facimente disbrigare, immerio in un liquore denso, e di colore rossanti tetro, la fatura farfalla. Vi si riconossono principalmente le ali, le gambe fiterte e rannichiatte, si vuede folluvata dai capo alquanto la pelle, che aucora la involve, e così una squarciatura nella pelle sissanti pogo la febina a, dalla qual banda per lo più nel dodiccsimo giorno sa forza per affatto spogliarsene. Deposta dunque al fine la spoglia di nissa, mirabile quosi è la maniera, con cui l'animale, cambiato di sigura, tenta sbuera siore dal bozzolo; il che foliamente accade di boon mattino.

Si pretende da cettuni, 9 tra questi dall' Abate Pluebe (a). Che fempre eggi esca dalla banda acuta, per la ragione che in formando il bozzolo stesso trasticiò da quel canto appanto d'incrocic-chiane sitertamente le filia. Altri però ossirvanoo, che spesso per anche forte dalla banda ostusa. Comunque sia, M. di Resumur al-turo, che il slingello valeti degli occhi ad resguire questa operazione. La loro struttura è tale, egli dice, che muniti all'intorno di centiculli sinssimi, ne recicle i sili un dopo l'altro agendo gli stessi appanto, come la lima sul legno. Fiù versismile però fembra al Sig. Coe. Berti (b), che non folo cogli occhi, ma Lecando anche grandissimo ssorzo colle ungulate sue zampetre anteriori, e cozzando col capo nelle filia gli insmissite, e refe lasche per via di una certa stemma, che va bomicando, aprasi l'aurelia, cangia-rà in fartalla, coal l'ustica dal soi nivoletro.

⁽a) Autore afrai noto dell'opera intitolata: Lo Spettacolo della Natura . (6 Sua Lettera al Zannos pag. 285,

6. XV.

Descrizione delle parti esterne ed interne del Filuzello nello stato di farfalla , e principalmente dell' ovaja nella femmina .

Opo messo fuori il capo, e parte del ventre dalla detta apertura, Dopo mello inort il control le gambe sul margine della stessa, ne scarcera così 'l restante del suo corpo. La prima cosa, che sa ella , è di scaricarsi pel forame dell' ano di un certo umore escrementiccio a foggia di fango marmorino, e di acqua cretacea, e spesso lo schizza così, che imbratta il bozzolo medesimo. Di poi la sarsalla mostrasi stupida, si ferma immobile finche si trovi asciugata della umidità che la ricopre. Successivamente dispiega le ali, e battendole con moto tremulo, sentesi certo ronzio, che da taluni bombo appellafi. Questa farfalla è del genere delle Falene, ed il totale suo volume è allora circa la metà minore di quello che aveva effendo aurelia .

Agevolmente in queste sarfalle si distinguono i maschi dalle femmine, avendo esse più di quelli lungo e turgido il corpo, e segnate nonmeno le anella d'intermedie e glabre zone. Negli uni e nelle altre è però di fiffatte anella uguale il numero, non eccedendo in tutte il numero di otto, compresovi l'ultimo, che ne sorma

come la coda.

Il capo è grande, e munito da ambi i lati di una convessa porzione di semissera, la cui superficie, intersecata per traverso da moltiffimi segmenti, trovasi provveduta di un prodigioso numero di cristallini, formanti l'intero degli occhi medesimi. Levvenocchio arrivò ad annoverare tai cristallini , e siccom' egli ascendere li sa in tutti a 6236, bisogna dunque che più di tre mila nervi ottici , da quel lato, procedenti dal cervello, si adoperino a renderli, nella loro fomma, aggiustati organi della visione .

Fra i detti occhi, cioè nel mezzo della fronte dell'animale, fi dipartono due antenne, che mobili nelle loro basi , e composte di minutiffime vertebre , possono, a piacere dell' animale stesso , volgerst ed incurvarsi. Parimenti tra gli occhi pendono al di sotto due corpi di colore pagliesco, distinti dal Malpigbi col nome di labbra della bocca, cui sono annessi. Quindi succede il mento,

Tav. 1. fig. 10. e 11.

guernito tutt' all'intorno di lunghi peli, indi 'I collo, dalla parte di fotto del quale avvi 'l petto o torace , donde partono , al numero di sei, tre per ogni banda le gambe dell'insetto. La sostanza di queste è cartilaginosa; hanno le loro articolazioni, co piedi provveduti di ugne , e queste assai più lunghe che non erano prima effendo l' inferto vell'eto colla spoglia di bruco. Dalla banda del dorfo, e al difotto di due processi cartilaginosi, ttanno impiantate le ali al numero di quattro, due per canto. Non effendo proporzionate alla gravità del peso del corpo dell'animale, trovasi di qui nell'incapacità di volare, Se alcuni spiccar il volo colle stelle furon villi, se altri se ne offervarono con due sole, chi lunghe, chi corte, o smisurate, tutti tali senomeni non deggionsi ad altro rifetire, che a pure e mere mostruosità, o passaggiere viziature in queste parti. Nello stato loro naturale, le due maggiori tra le dette ali escono dal dorso, le due minori dagli omeri, e tutte vanno coperte di piumicine, che fornite di certe scanalature ritraggono il proprio nodrimento da un tronco comune, ove innumerabili esser vi denno i vasi, onde nutrasi la penna. Mirabil cosa è l'osservare col miroscopio la loro varietà, e molto più da considerarne il numero. Se da Levvenocchio si asserisce ch'esse sole ali ne contengono più di quarantamila, quant'altre mai n'avranno in tuto il refto del corpo, che ugualmente ne va guernito, abbenche però quest'ulrime siano più brevi e minute? Il colore è candidiffimo; toccandole anche lievemente colla punta di un dito cadono o restano appiccare sul medesimo come una sorta di farina. Il Malpighi le descriffe e figurò prima d'ogn'altro con esattezza, avend'offervato, che altre forgono come a fiocchi da un unico cannoncello o tronco, che altre han le barbe da ambi i lati, altre da un folo.

Quel'islesso grande Osservatore ha pure descritto e siguato con omma industria la particolare firturura delle individuali parti dei sessi, che allora ben isviluppati essissono nell'ultimo degli anelli, atano del massinio, quanto della semmina e così le comunicazioni, e gli attacchi loro musicoloi colle visceri interne dell'inferno, co lambi, l'ovaja, ed i vasi di cui va ella corredata, non che altri a quala, la connessa.

Pèr concepire eiò con qualche aggiustatezza, immaginiamoci la serica husalla semmina divisa in due parti uguali e simili per via di un pano (*), che passi tutto al dilungo del suo dorso, e

Tav. 1. fg. 13. a b c d, a b c d.

del fuo ventre. Annovi da cadaun lato di questo piano quattro filari di uova, che fimulano come quattro filze di perlette, o di

que' rosarietti, o corone che diconsi cavalieri.

Avvegnache detti uovicini si trovino così disposti, non si penferà che possan esfere infilati l'uno all'altro, ma piurtosto incollati successivamente punta a punta da qualche materia gelatinofa. Non è però nemmeno in quelto modo. Realmente stanno contenuti in vali, o come scrive il Malpighi in certa specie d'intestini estremamente sottili , trasparenti , e che senza dubbio hanno un'elasticità, che costringe ciascheduna delle sue parti a modellar-& full'ovolo, ch'effa ricopre. Di là viene, che nel punto, ove si toccano due uova, sembra che si attengano insieme per via di un filesto, o di un po' di colla. Il canale, o il vafo si contrae per ogni dove l'aovicino non lo sforzi ad effere dilatato .

Gli otto vafi, che così racchiudono le uova, vengono chiamati dal Malpighi medelimo ora le trombe, ora i rami, ed ora i ramuscoli, o branche dell'ovaja. Reaumur (a) dà agli stesse dinominazioni fimili, ed appella pur anche ovaja un canale (*) che termina all'ano, e ch'è brevissimo in paragone dai predetti. Il suo diametro è più grande di quegli di due uovoli, onde tanti ne può ammettere uniti insieme per due branche (**) nelle quali è diviso. Affai presso al punto di divisione , ciascheduna delle due branche fi parte ella fleffa in due altre, di cui ognuna fi fuddivide in due altre ancora; e da fiffatte divisioni egli è donde nascono le otto trombe, o gli otto vasi diafani, ne quali gli novicini sono

contenuti .

Reaumur chea giusta ragione esalta e conserma si belle e dilicate offervazioni Malpighiane, aggiunge la verificazione anco delle feguenti: Che da un lato dell'ovaia, un po' innanzi alla fua bifurcazione a parte una specie di vaso che si rende a due corpi di figura ovale(***), la cui fostanza ed il colore rassomigliano a quello de' nervi . Che talvolta in luogo di questi due corpi non n' ha che uno della figura di un pero, o di una uliva. Che dal tronco il quale va dall'ovaja a questi due corpi , o a questo corpo di figura ovale, parte alcun poco all'innanzi un altro corpo (****) più picciolo di figura ugualmente ovale, e che gitta nella fua estremi-

^(*) Memoires pour feruir a l' bifloire des infedies, Tom, U. Mem I.pag. 82, (*) Ibid. H. O. (**) Ibid. q. q. (***) Ibid. c. f. (***) Ibid. e. (***) Ibid, c. f. (****) Ibid, g. (**) Ibid. q. q.

tà certe specie di vuoti canali, ma le cui estremità trovansi turate. L'illustre Naturalista Bolognese pensa, con verisimiglianza, che da questi corpi si somministri qualche liquore all'ovaja.

Dall'altro canto della medelima, e più presso all' ano, avvi un altro corpo (*), che solo è più voluminoso degli altri in-sieme di cui si è parlato. Malpigbi lo paragona, per la grandezza e figura, ad una perla. Innanzi però di far conoscere turte le fue dipendenze fa d'uopo rammentare le disposizioni delle parti testè indicate, poichè ce la faran rilevare per importantissima alla freondazione delle uova, Primieramente una è, che l'ovaja si rende fin all'ano, e che per l'ovaja (**) e per l'ano egli è per dove le uova stelle deggion uscire. Secondariamente, che l'apertura, nella quale s' inserisce la parte genitale del maschio, è un'apertura purticolare, che giace in qualche distanza, e al di fotto dell' ano . Per dove pafferà dunque il liquore seminale del maschio a secondare le nova? La parte, che si paragona ad una perla (***), ne mostra la strada, Se aprasi questa specie di perla, o di vescica, la quale ha della solidità, trovasi nel suo interno un picciolo grappolo di cinque o sette bolle attaccare ad un pedicolo. Da una delle due cime di questa specie di vescica partono due rami , che sono due tubi vuoti, uno de' quali (****) va a rendersi all' ovaja, e l'altro (****) alla parte (*****), ch' è destinata a ricevere il maschio. Di qui Malpigbi riguarda la parte, che ha la forma di una perla, come la matrice della farfalla femmina, e di cui meglio spiegheremo l'officio dicendo dell'atto del conjugio del maschio, di cui subito ci facciamo a parlare.

S. XVL

Del conjugio delle feriche farfalle femmine co loro mafchj; animakuli offervari net prolifico liquore di quest ultimi, ed altre particolarità interessanti circa la secondazione delle ueva.

I à abbiam detto in quale stato di stupidezza le sarfalle trovansi tosto che uscite da' loro bozzoli vengono percosse dai raggi della luce, e dall'aere d'intorno. Rimesse che alquanto si

^(*) lbid. ji. (**) lbid. it. (**) lbid. ji. (***) lbid. m. (***) lbid. k. (****) lbid. L.

fiano, comeche natura e l'inflinto le flimoli, mirali il maschio battere le ali di tempo in tempo , alzare la cima del suo diretto e tenerla ricurvata in alto . In questa attitudine egli cerca la semmina, ed avendola rinvenuta, fi rivolge in guifa, che polla applicare la punta del diretano a quella della medefima parte di lei (*). Seguendo altora il conjugio, la matrice della femmina. cioè la parte di effa , che nel paragrafo precedente s' indicò fotto il nome di perla , riempiuta rimane di un umore mucoso , che il Malpighi paragona alla tifana d' orzo .

Da taluni st pretesero risultanze di un fantastico sogno di Levvenocchio, e non efisibili realmente i minuti vermicelli, ch'egli serive di avere scoperto in detto liquore spermatico de' maschi. Ebbevi chi sin ne assegnò le dimensioni, asseverando aver eglino la lunghezza di circa il semidiametro di un capello . Il celebre Baker racconta, che preso uno di quessi maschi, appena uscito dallo stato di aurelia, ed avendogli dolcemente premuta più volte la coda, ne usci in un momento di tempo una picciola gocciola di liquore bianco traente al bigio. Aggiunge che messa prontamente quella gocciola ful talco o porta oggetti del microfcopio e meschiatala con un po' d'acqua, rimase gratamente sorpreso in vedere quantità di piccioli animalculi, che vi nuotavan per entro rapidamente . Noi abbiamo rifatta questa sperienza, e quanto alla figura non vi ravvisammo differenza da que' delineati dal nostro illustre Amico il Sig. Profes. Ab. Spallanzani , che gli avvenne di scoprire ne liquori, ove abbiasi tenuto in susione semi ed altre parti di vegetabili . Baker dichiara , che convien praticare liffatto foerimento innanzi che la ferica farfalla maschio sia stata accompiata colla femmina, giacchè dopo il conjugio più non ha luogo il prenarrato senomeno. Avendovi noi però riconosciute le dette mo-lecule, o corpicciuoli semoventi anche dopo esso conjugio, ne inforce dunque il dubbio se o fosser eglino connaturali e risiedessero nel liquore spermatico della farsalla, o nella gocciola d' acqua con cui esso liquore era stato meschiato, ovvero se derivassero dalla faliva umana, che non può a meno di mescersi all'acqua stessa tenura in bocca finchè si riscaldi. Rimanga la soluzione di questo dabbio al fullodato chiariffimo Professore, a lui del quale non v' ha più esperto in cotal genere di delicatissime prove.

Comunque pertanto fia, riguardo a questo punto, è d'altron-

^(*) Ibid, fig. 13.

de notabile, che, durante il conjugio di cui parlafi, il battimento delle ali ne maschi non cessa interpolatamente di sarsi vedere . H Malpiphi, ch' ebbe la pazienza di annoverarne le agirazioni , rilevolle centrentalei di numero. Questi movimenti si succedono gla uni agli altri con grande prestezza; dopo di che il maschio rimane come morto circa un quarto d'ora, ed alcune volte feparalis dalla fua fposa . In capo al detto quarto di ora , fe egli separato dalla femmina fi riunifca ad effa , o fe continuavi a star unito, sembra ripigliar vigore. Ricomincia a battere le ali prestamente, ma questa seconda volta non le abbassa, ne innalza che trentafei volte . Mostrasi non pertanto vivo e gajo ; tiene le ali medefime diritte mentre la sposa le ha pendenti. Fimalmente viene un nuovo tempo di ripofo, dopo il quale il maschio non dà che pochi seguiti movimenti alle ali . Queflo tempo di feste e di piaceri dura talvolta assai alla lunga. ma gl'intervalli di riposo divengono sempre più lunghi . La semmina cambia fpeffo marito, fe le si presenti, ed ha forza di sostenerne replicati gli assalti . Lo stesso, che che ne dica Goedart, fa il maschio, ed eglino per fino a tre volte accoppiati con nuove farfalle han vigore di renderle tutte ugualmente feconde . Le autorità del Poeta Vida e di Polfrancefchi, che han voluto liberare i ferici bachi dalla taccia di Poligami , non vagliono a fmentire l' esperienza.

E' bend da dire, che il liquore prolifico del mafchio, penerato che fia nel ricettacolo (1), che ha la forma di perla pel canale (**) che ve lo conduce, vi è ritentuto e fomentaro, donde paffia poi per altro canale di comunicazione (**) ad afpregre gli tovicioni; nel qual modo egli li vivifica e ficonda a mifora che paffiano per l'ovaja (****). Quando la femmina ha dato continciamento alla fua geffazione, fa ella ufcire di tempo in tempo delle uova pel livo ano; altre avanzano nell'ovaja fteffa per cocupare il pofto da quelle lafciato; e così da preffo in appreffo (****) forma un vuoto nella bifutezzione dell'ovaja medefima. Tale vuoto rimane ben toflo riempiuto dalle uova ch' efcono dalle trombe per entrare nell'ovaja, verfo la quale vengono finire. Allochè quefte famno firada per effa, il liquore già in ferbo nella martice, e che capita apparenemente a poca a poco, continuame

^(*) Fig. 23 11. (**) Ibid. &. (***) Ibid. m., (****) Ibid. O. (*****) Ibid. gg.

te ad irroramelte pel canalt di comunicazione, le rende feconde Colu un tempo efferemmente corto, quali un isfante, bulle far cangiare lo flato di quelle nova, per cambiarte di flerili in fisconde, giascide una fercia raffalla femmaia ben prello pob faczicară di tutte quelle che possono nella sun ovaja flessa diere contenute (*). Tutto ciò che figue nella generazione va ripieno di tante maraviglie, che non si des aver ripugnanza ad ammentere quella. Avvi di più 1 e offervazioni del nostro fommo Naturalisti Italiano forzano, al dire anco di Resumur, che ne le riporta, s siarivirvervis pi zanto sin elleno belle, s simplici, se zindrizisfisme e

6. XVII.

Sperimenti ed offervazioni del Malpighi sulla secondazione delle uvva delle seriche sarfalle.

PEr intendere il valore di quelle offervazioni è da faperfi, che diffinguere fi possiono le nova delle feriche farfalle, che trovansi fecondate, da quelle che non lo sono, anche innazzi di effere arrivato il tempo, ove il piccio baco dovrà usire dal fuo
golicio. Elleno hanno prima un colore gialistiro traente al zolizteo, e sono rotonde. Quelle, o ove gli embriconi anno si overdantoni delle che non sina ministiro condate non si overdanfinistiri, quelle che non sina ministiro condate non si overdanrario il tono si condate non prodoco giamma il promotezza ontrario le nova scondate on perdono giamma il promotezza condurano gialle gran traetto, ma un colore acquislano traente al
violetto.

Il Malejejsh sparò il ventre di una ferica farfalla femmina, la quite dopo l'accoppiamento col malessinò avea comineirat la sina gellazione. Elfrasse da esta la sina ovaja colle fue tube, ed ogni loro altra dispendenza per fari il utto dell'interar. Le uova, che contenute erano nelle tube, conservarono il colore zossirano, che contenute erano nelle tube, conservarono il colore zossirano el divanoro alquanto schiacciate; una sono volo, che trovavassi nell'ovaja presso l'apertura ove ella comunica colla matrice, rimale rotondo, e piglib nel corso del tempo ordinario il colore violetto. Questo era scondo, gi altri furono rinvecuti fetti.

decilive .

^(*) Ibid. fig. 14. e 15.

Siffatta oftervazione refla confermata da quella che fegus fora una farialia perita di morte maturale. Il ventre della fletta fembrando al nosfiro Oftervatore più trugido di quel che dovea che re, lo aprì, e trovollo effermanente ripieno di uova. Notò nella cima dell' ovaja, val a dire presso l'ano, delle uova violatee, l'immente del tronco di esta ovaja formava un tumore. Mentre ch'egli occupavasi ad estrarre dalla medefinia le uova secondate, trovò una fepetic di picciolo intessituo, che pareva formazo da qualche figo combatino. In tale intessino el tran contenute delle va quello intessituo, che di consistente del va quello intessituo, che di consistente va quello intessituo, che consistente al Malpigsi, ch' egli era formazo dell'umore prolifico, che dalla matrice era passituo nell'ovaja, e ch' eravisi addendato in un modo situordinazio. Quella conghiettura parvegli avvoloraza da altre offervazioni. Di fisti trovò un fucco simile all'avuloraza da altre offervazioni. Di fisti trovò un fucco simile all'avuloraza da altre offervazioni. Di fisti trovò un fucco simile all'avuloraza da situ en offervazioni. Di fisti trovò un fucco simile all'avuloraza da situ en offervazioni. Di fisti trovò un fucco simile all'avuloraza da situ en offervazioni. Di fisti trovò un fucco simile all'avuloraza da situ en offervazioni. Di fisti trovò un fucco simile all'avuloraza da situ en offervazioni. Di fisti trovò un fucco simile all'avuloraza da situato della considerazioni un modo di considerazi

pertura esteriore della parte della semmina, e vide di tal sorta di umore prolifico rotolato in ispirale, che pendeva dall' estremità dell'uretra di alcuni maschi. Quello di cui v'ha cerrezza si è.

che le uova violette erano nell'ovaja .-A confermare che là è egli dove le uova rimangono secondate. riferisce il Malpigbi le offervazioni , che somministrate gli vennero da un altro sperimento. Prese una serica farfalla femmina - che dopo una lunga congiunzione col maschio avez cominciato a partorire . Apertole il ventre , traffe dalle tube le uova , che vi erano contenute , le quali non aveano toccato il tronco dell' ovaja, e le conservò . Il loro colore giallastro non si cambiò in violetto, e divennero concave, e su vana ogni opera per sar ischipdere dalle stesse i bacherozzoli mediante un dolce calore . Tento un altro sperimento, il cui buon esito avrebbe dimostrato ciò che le precedenti offervazioni aveano almeno reso probabilissimo, Egli aonaffiò delle uova coll'umore prolifico che avea fpremuto dalla matrice, o di quello che potè trarre dalle parti del maschio. Le uova nonoftante rimafero fterili . Se fostero rimaste secondate, farebbe stata questa, dice M. di Reaumur (a), una sperienza ben felice ; ma il cattivo efito nulla prova contro l' idea che un evento più forsunato avrebbe dimostrata. Se sia certo, che nell'ovaia è laddove il maschile spermatico umore seconda le uova, è cosa adun-

⁽a) Memoires pour fervir a l' biftoire des Infectes : Tom. 2. Mem. 2, pag 36,

que evidente, che per sarlo agire efficacemente vi occorrono delle circostanze . Queste pel sopramentovato Sig. Profes. Spallanzani rinscirono sortunate. Nelle sue Differtazioni di Fisica animale e vegetabile (a) egli scrive, che se aspergendo di seme le nova di quelle faifalle che nascono in primavera una volta sola all'anno ebbe un esito inselice ne' suoi tentativi , all' incontro ripetendo l'esperienza fulle uova scaricate dal baco da seta ebbe la compiacenza di vedere effe nova di gialle ch' erano farfi violette, ed in capo a qualche settimana dare alla luce i teneri bacherozzoli . ottenendo così ad arre cinquantasette di questi animaletti. Se ciò è vero , come , per l'onestà e veracità dell' Autore , sembra non potersi dubitare, ecco rinvenute le circostanze, le quali, dice Reaumur nel luogo citato, che non si troveranno mai quando la natura medefima non applichi essa il prolifico umore sulle uova. Ecco così che la Fisica, e che le sperienze cominciano a rischiararci fopra uno de'maggiori tra i misteri della gran Madre. Con ragione però il fommo Naturalista Bonnet di Ginevra, ammirando la detta ed altre sperienze del celebre Sig. Spallanzani , lo chiamò suo novello Malpighi (b), onore grande per lui particolarmente, nonmeno che per il genio di que' della nostra Nazione, i quali s'impiegano in istudi si nobili , e sì degni dell'umana ragione rischiarata.

(2) Tom 11, parag. CLXVII. Modons in 8, 179.
(3) Tim 3, h. Proficts. Sparingers et socious concernitis insecuti culti.
(4) Tim 18, h. Proficts. Proficers et socious concernitis insecuti culti.
Institution con un disoctico il liquore profifico di un cagunolo matchio nell'a terro di una capaza, arrivir con l'a feccidare uno delle unova di quella, oude profisho si di para la representa della profisiona et la representa con concernitis della profisiona et la representa con matchio. Il reconsi che quello morino matchio reduce a reconsiderationa et la representa della profisiona dell'arrivo della reconsiderationale della profisiona della reconsiderationale della reconsi

6. XVII.

Qual fia a un di presso il quantitativo delle uova di cui fi fcaricano le seriche sarfalle, e quale il grado della loro secondità.

Feondare, mercè il loro naturale coniggio, le touva nelle feriche firsalle non tarahon a feniratra fedile medefime in replicati intervalli, tra cui come fi diffe (\$\frac{1}{2}\text{VI.}\), non lafciano di ammettere nouvi mafchi fe ad effe in prefention; onder meglio afficurarfi della ficondazione degli sovicini , che loro rimangono nel feno. Nelle gelazioni dimovon elleno l'efferma parte della coda; il che facendo, all'efpulsone di un sovicino immediatamente un altro ne fuccele. Si è detto che quelle uova in oferno di vanno coperte da un certo glutine, donde viene che appiecate, e come incollute rimangono alle materie cui cadono fopria.

Il numero de effe uova , fecondo il Mulpighi , è di ç16, 44, 64, e da anche 339 . Il Sig. Con. Betti (x) te offerto per lo più 400 , 420 , e non mai folament 116. come Geedert fuppone. Anzi per diverfe prove recentemente prairate in liquade di in Italia dall' ex-Gefuira Termsper ad intento di riconofecre la fecondità di quell' animaletti in confonto di quella de ragni (ϕ), egli trovò quel ranto, che acciò veggi fi in un colpo d'occhio abbamo filimot riodtre nella fequente tabella .

⁽a) Nota 23, pag. 200, al canto IV, del suo Poema sul Baco da seta. 65 Veggas la Memor. I. di quest' Autore sull'utile che pub ticavarsi dalla feta de' ragni; nel vol. xxxx. della prima raccolta in 22. di Opusculi interessanti sampata in Milano presso Galezzzi pag. 47. fin. alla 26.

1760 ia	Ifpagna, da femmine educate and fi obbero word 56503
1761	
1	da femenine non educate 428 co5185
1769	da femmine messe a deporte le uora sopra rami di Gels) 135 181433 di cui feconde 151603
1770	
1771 2	Genova
1772 8	Faenza (Da femmine chiufe in) - 45 13303 di eui fesondo 22193

Quella fecondità, abbenchê ne fitugelli fia moltiffimo al di forto di quella de ragni c. o qualti, fecondo che fi diffe. Termeyr, per le fue pazze e non originali idee, fa confioroto, nonollante è grande, e maggiormente farrbbe poi confiderable, fe tutte le uova de fitugelli fleffi nafceffero, e fe i nati non foggiacendo a difaftir e infermità riproductifero, e fe la riproductione feguiffe fempre ogn' anno nella ragione crefeente come, per flar baffo, di uno a dugento.

Senza andar qui fantaflicando fopra la casía finale di quesflo fronceno, e flando en lonforo affinto, ci ridurremo dunque a dire, che sgravates le feriche farfalle del peso delle loro uova, e fichizano sirve al direro, che questo e la direro di quello flesto more escrementrio marmorino, che prima anche de loro conjugi evacuarono. Il Liberio lo giudicio ora per diarea, ora liquamento delle intestina, ed ora una temeraria effusione del feme, con dir anco che fadia fossitana dell' novo. Ma Il Sig. Coz. Berri (e) inclinato a della fossitana dell' novo. Ma Il Sig. Coz. Berri (e) inclinato a della fossitana della modera della fossitana della modera della fossitana della modera della fossitana della modera prima del finire della fini per della finire della

Tom. 11,

⁽ a) Betti ibid. pag. 199-

6. XIX.

Altri fenomeni notabili nelle feriche farfalle ceffando di vivere, ed alquanto dopo anche la loro motte.

Fecondato che hanno le feriche fatfalle mafchi gli uovicini nelteffare di effere ; lo che avvicine pur anche alle femmine depolto ceffare di effere; lo che avvicine pur anche alle femmine depolto che abbiano il pegno della futura prole. Il Malpizio offervò, che la femmina morre prima, al tri voglione che innanzi di lei machi l' mafchio, e non pochi efficurano non avervi certezza alcuna riguardo a ral fatto.

E' ben cosa sorprendente, che se si mozzi 'l capo alle farsalle maschio e semmina nell'atto de' loro sponsali , seguitano tuttavia l'opera cominciata, e ne segua delle uova la secondazione. L' Inglese Roberto Boyle su il primo , che notò porzione di tale fenomeno nelle sue esercitazioni circa l'atilità della Filosofia (a), ed il più volte citato Sig. Galli-Bibiena verificollo in un modo affai più esteso (b). Imperocchè se il primo vide i suoi papillioni vivere a testa recisa per alcun tempo a guisa delle enosche vulgari, e di qualch' altro insetto alato, il secondo ne offervò protraere la vita fin al decimo quarto giorno anche di Agosto, nel qual tempo il Malpigbi avea notato, che le seriche faisalle benchè în istato di sanità non vivono più di dodici giorni . Se al Boyle accade offervare, che il maschio dopo il taglio della testa ricusa sempre ostinatamente di accoppiarsi colla semmina, quando questa, eziandio decollata, ammette benissimo il maschio, riuscì però al Fisico Bolognese di operare in modo, che il maschio rimase alla semmina congiunto dopo decapitato, recidendo il capo prima a lei , col lasciare che dopo ricevesse il maschio , decapitando indi anch' esso immediatamente . In fine se il Boyle dalla farfalla femmina fenza capo, e stata in accoppiamento col maschio, ottenne molte uova, fenza però afficurarfi fe folfero feconde, all' incontro il Bibiena accertoffi, che molte delle stesse lo erano, benchè nate da una madre, e da un padre stati nell'azione decapitati.

⁽⁴⁾ Part. 11. feg. 1. (6) Lettera di quest Autore ibid, pag. 307. e feg.

Se quelle prove apportar possino lume, come Bayle pretefe, alla cemune dottrina della necessità dell'installo perpetuo del senso, e al moto, ne deciorà il richiarato Leggitore. Contenti noi di averle riporrate, quai sono sitte rifetite, imporremo fine a quello breve laggio della storia naturale del Baco da seta, per enerrar incontanente, secondo il nostro piano, in argomento più tile, qual e quello dell'artificiale educazione di ungl'infenti,

FINE DELLA PARTE PRIMA.

MEMORIA QUARTA

PARTE SECONDA

CONTENENTE LE REGOLE ALL' ESPERIENZA APPOGGIATE PER LA MIGLIOR EDUCAZIONE DE SERICI BACHI .

6. XX.

Scopo da prefigersi intraprendendo questa educazione.

E gl' insetti si sviluppassero tutti dagli uovicini, che avvolgono i loro germi, fe tutti arrivassero a riprodursi nel considerabile, e sempre crescente numero degl' individui, ond'è ricca ogni loro succeffiva riproduzione , eglino anzi ehe offerire nell' indefinito numero de loro generi e specie il più curioso e svariato tragli spetracoli dell' Universo, vi costituirebbono per contrario un bullicame immenso di esseri viventi, ed ingombrance totalmente, con irreparabil danno degli altri corpi organizzati , le vastissime regioni dell' aere , della terra , e delle acque .

Di qui sembra potersi ben dire, che la Sapienza adorabile forse intanto abbondò esuberantemente, riguardo alla propagazione di quest' ordine di viventi, in quanto ch' eglino, attesa l'estlità e dilicatezza delle loro strutture, doveano sottostare più che altri alla forza e violenza spesso convulsiva degli elementi, all' incoflanza delle flagioni, alla continua persecuzione degli animali di maggior forza e vigore dorati , nonchè ad altri moltiffimi accidenti, capaci ognuno di farli agevolmente perire in tutt' i momenti affegnati alla loro esistenza, e spesso assai prima, che sia arrivato quello, ove il proprio istinto gl' invita all' atto, donde zisultane degli stessi nelle loro proli la riproduzione.

I bachi da feta , di cui trattiamo , andando da un canto foggerti più forse che altr' inserti alle dette vicissirudini , e gli uomini essendo d'altronde stimolati dalla premura di aver a proprio piacere ed in quantità le preziole fila che recano, per eosì accrefeere i vantaggi rifultanti dal commercio delle melefinte, quindi colle più follecite cure intraprefero de bachi fleffi l'eduzzatione nell'idea di allontanare al più possibile dalle cuuso-secationali gli soncerni per eni maneano e perisono innanzi che iavolti si fiano nel bozzoli, si cui esse sila j'intessito ne formano.

Tale idea cadde in mente da prima ai popoli più vicini al Cange. Benche cola i filugelli inafcano, vivano, s' incritalidino, fi cambino in farfalle, s' depongano le uova fu i tronchi ed i rami de mori , e quindi fi propachino fena 'altre cure che quelle della natura, nonoflante v' ha chi vende di quell' infetti già uficii delle uova filed per quindi poi effere particolarmente allevati. Con maggior attenzione adoperoffi circa i modi di effo alliveo per ogni dove poi venne trasferia de filugelli la razza, ciche nella Chona di na latri regni e provincie dell' Afa, e quindi dopo il 354, edil'eta noftra vulgare anche in Europa. Anta; qui eggi è dove descenti mente appropria noftri introderno l'ufa del Termonatro n' luoghi dell'intanta al efeguine da, onde non fi erri riguardo a' gradi del calore, che fa d' uopo mantenervi al migliore incremento di quell'i viventi in tutti i prirodi del loro vivere.

Se quello raffinamento sia utile, o m b; se desso convenga in utile se l'anze di varia struttura, ed in varie strutazioni ed aspetti locate; se sale recenter Gallica invenzione sia o non sia da continuarsi, non è qui luogo da decidere. Benti stra stempe o crimia cosa, che ognuno, il quale voglia applicare a detta educazione, si sudi significanti al più possibile, attento a turo ciò, che possi cagionarvi sconectro per parte del luogo, del siro, della di maggiore o minore ampiezza, comodo, politezza, e si riguardo a quello, come rapporto a tutti gli utensili necessari al referenzione della medessima.

S. XXI.

Dei luogbi per l'educazione de bachi, e de principali tra gli utenfili occorrenti ad effettuarnela.

Pochi sarebbon quelli certamente che si darebbero all'educazione di quell'inferti, se, come preferive un Autore Francese, si dovelse avere tre sale per cambiarii dall'una all'altra nelle loor tre età, e tenervi in esse i cannicci, uno pieno, s'altro vuoto di abitatori, acciò potesse eglino saltre e discendere da' mede-E iii

fimi dal cibo invitati . Con infinita più fensatezza un erudito profeffore Bresciano di civile architettura, il quale ha scritto sull'economia per la filatura delle sete (a), parlando de' luoghi per la detta educazione, infegna, che la struttura sia molto solida e polita: le finestre in poco numero, e piuttosto picciole; che siano ben disposte e corredate de loro serramenti esterni di legno, e guernite internamente di vetri o tele; che gl'ingreffi faccianfi larghi ed alti a sufficienza per libero passaggio, e facile trasporto degli arnesi; che in sistatta sorta di stanze meglio vi convengono i cammini di viva fiamma che le stuffe, producendo questi miglior effetto per ventilar l'aria; che le volte reali costrutte di mattoni cotti e calcina fono più approposito dei soffitti di legname, e che vi si lascino sotto e sopra sorami e spiragli da aprirsi e chiudersi conforme il bifogno. Non lasciaremo di riferire quanto anche in tale particolare viene prescritto dal Sig. Co: Bessi ne' seguenti termini (b) , Chi fabbrica di pianta una cafa coll' oggetto di edu-29 carvi i bachi , vi faccia le mura groffe con fineftre da mezzo p giorno a tramontana, ed anco a levante, quantunque nel tem-, po, che vi sono gl' insetti, debbano star chiuse . Più di turto ti , tengano alte al possibile, e se sono sotto il tetto, non si copran mai, oltre le tegole, con i mattoni, o sia, come suol " dirfi tra noi , alla ingefuata , mentre in effi un caldo foffocato , di continuo si prova , ch'è il maggior flagello delle famiglie. 33 Sarebbe anche bene, che il colmo non andasse da sera a mezzo as dì , mentre a questa esposizione sogliono le case conservare il 29 caldo più a lungo " .

Convenienti iffatti educatori per le grandi filande, fi dovrà offersyre di particolari, e fepetialmente da poveri villici, che le flanze, le quali fesqlieranno per tale faccorda, fiano almeno di una condia capacità; boi mibinacate, e colle findifer monite di bunne impannate di carta, oppure di tela ordinaria colorita in verde, vi Converrà farri fluccare i buchi tutti per cui animali infetti poteffero aver acceffo, far raffettare il cammino fe ne aveffe bigno, e codi avere ben ropriori, excomodato ed allefitto oggi allegito oggi digno occorreme al bilogno, e principalmente un numero competente di canacici, co iloro palchi, fi cui educare i bachi,

Lorent Const.

⁽⁴⁾ Il Sig Ab. Gaspare Turbini, la cui Opera coll' indicato titolo fu Rampata in Brescia nel 1778, presso Vesero Vesero in 8. Vedi pag. xvi. e seg. (6) Jua letteza 111. ad Antonio Zamono pag. 236.

non ommelle le reti (a), o , come diconfi , griglie per tenetil propriamente e trasférili , quando fa d'uopo, fogra altri cantigno. Noi di quelli, adottiamo l'ufo, efcludendo totalmente le tatole, artícohe oltre di effer elleno pefanti , e non facili perciò a maneggiardi, contraggono poi col tempo il più molello fettore di muffa, e che fi a sumenta in effe quanto più di adoperino, e vi fuffile ad onta anche d'ogni attenzione in ben nettratle e rilavarle.

Effi cannicci deggion, come annuncia il nome, effire formati di cannucce palultri, ed effi intelajate in modo, che formino un tutto avente otto piedi in lunghezza, e quattro in larghezza, alto tutto il telajo cirea un pollice e mezzo, affinchè i bachi non pollànne cadere giù dal canniccio (*).

Il paleo, de talun' anche appellus caffells (**), su cui adattare sifiatri camicel, dev' elfere sormato di quattro flanti o coloane di legno (***) afficurate insteme, e nelle debite distance all'alto, e al basso da conventvoli traverse. Convien che detre colonne
siano per tutta la loro lunghetza di buchi per conficcarvi entro cobulti piroli, su cui appoggiare dei bassoni (****), capaci di sostener paralleli gi uni agi al siri i cannice; motessimi.

Riguardo alle reti fumentovate, hifogna averne di due forta, cicò di picciole e grandi. Le picciole han da effere tai (****), che il telajo leggero, fu cui deggion effere tefe, comprenda nelle un dimensioni ogni quarra parte del cannicio: Non deve avere maggiore alteza e larghezta di mezzo pollice, e tale dev' effere la tatereta fia ordita di refe, e refluta di frago fortile in picciole maglie, non dovendo fervire al paffaggio per quelle che di bachi ancora minuti. Le grigire poi maggiori (******) la meta più delle precedenti in quafrato con traverfe introciccitate, faranno formate fu di un telajo avente la larghezza di un pollice e mezzo colla groffiffa di re quarti di pollice. La trete fii formera di folo fasco, e con maglie tali che polfino dar poffaggio ai bachi ileffi, pervenuti chi faso ad averzi il maggiori loro volumi che fino del maggiori loro volumi che fino del maggiori doro volumi che fino ad averzi il maggiori loro volumi che fino del maggiori doro volumi che fino protecti del maggiori doro volumi che fino del maggio

Oltre tali utenfili sarà d'uopo avere delle scatolette di ahete,

⁽a) L'uso di queste è afsai antico nella nostra tralia, parlandone di esse autori fra noi di più vecchia data, che scrisero sull'educazione de bachi, come il Palfrancsfesi, il Caristeso ed altri afsai.

chi, come il Polfrancefeis, il Confaccio ed altri afsa).

(a) Tav. 11. fig 8. (a) 1bid. fig. 9. (a) 1bid. A B C D.

(***) lbid. fig. 10. (****) lbid. fig. 11. (*****) lbid. fig. 2.

dei caselitelli, ed altre minute cose, circa le quali, nonchè degli indicati ne diremo l'occorrente a soo lougo, per non cadre in soverchie ripertizioni. Così anche sin netessario aver provveduto sin dall'anno avanti un convenevole quantitativo di soglie di moor, non avendo tralssiciano si sinte leccare, e riporre in luogo
convenevole, per serviriene, occorrendo, nel modo che si dirà.
Nulla saggiunge circa la provvissi ad ilegan secche; ma brad
ricordasi il non reassonare un pò di storace polverizzato, alquanti
vasti di bona cacto, e dei certai per sine uso al bissono.

6. XXII.

Della scelta delle uova o sementi de bachi,

I Nnanzi però a tutt' i detti ed altri minuti preparativi si avrà doutto pensare alla buona provissa delle sementi de nossiri insetti a affacche e provenga de medessimi , nalla quantità che si avrà divisato , buona , sana e vantaggiosa la famiglia de educassi.

Ebbevi chi già, e rrovansi anco attualmente di quelli, che per migliorare le fete delle loro filande , cercano fementi forefliere , e ne fan venire con grave spesa pur anche da affai lontane regioni, Sembra però che la maggior parte fiali circa tal oggetto al fine difingannata. Se le sementi spedite da paesi distanti arrivarono a salvamento, effe nonoffante non riuscirono a seconda delle speranze. al pari di quelle tratte dalle provincie della nostra Italia poco diflanti, come sarebbe, da un canto, dal Piemonte nella Romagna, e per un altro dal Friuli nel basso Veronese. Dopo il primo anno si riconobbero degenerate, e non recare i bachi nati da quelle che una fera o uguale, o spesso in minor copia ed inseriore in qualità alla nazionale. Sia dunque, per conto del provvedimento della semente, un precetto dedotto dalla ragione, e dalla sperienza, l'averla del proprio paese, e da farfalle, che avvezze al clima dello riesso, ed a somiglianre coltura, quasi in proprio connaturale albergo daranno nelle loro susseguenti riproduzioni uova meglio condizionate e feconde.

E perché molto importa che tali fieno, dovrebbe ognuno valerfi di quelle proccurratefi forto i propri retti, co' modi, e colle avvertenze, che nella Parte terraz della prefente Memoria vertano indicate. Siccome però gli educatori de' ferici bachi non tutti podfiono trovarfi nel cafo, ed avere l'opportunità di ciò fare, e dovendo in confeguenza competare elle fumenti da colore, che fi meschiano in questa sorta di trassico, sia dunque necessario il non commettere almeno, innanzi di farne uso, le seguenti offervazioni .

1. Che il loro colore fia cenerogolo feuro, e più meglio volacco, a. Che febiacciatene delle granella fotor l'unghia, a manifelti contenuto in quelle un umore viñoso e tenace. 3. Che fian no sferiche e bat condizionate. 4. Che infide nell' acqua, o nel vino comune, refi tiepidi alquanto quelli liquori fotto i raggi del folse, cadano in fondo ai valt che i constiene. Secondo fiftate of fervazioni faramoo donque da rifitutati effe fementi il cui colore fie giallafto o bianchiccio; quelle che fi veggano affoffate e deptefie, comeche o derivanti per lo più da farfalle non fiate con consente de derivanti per lo più da farfalle non fiate con vennero frontare, o perche tai sufi furono alloquati in fii troppo fereddi ed umidi. Codi devonfi efcludere quelle, che fimirino gargare fui cetti fiquori; e la altre che in dishiacciando la rovallero non contenere umidore alcuno, o che di esso abbondando-ae fosfe troppo liquido e forerente.

6. XXIII.

Quantitativo di foglie di mori da aversi, relativamente alla quantità delle sementi provvedute.

IL Tespuro (a) preferive dodici piante per ogni oncia di uova; ma egli non ispiegandosi con dantezas circa tal particolare non fen es maglio che prima. Un Autore francesi infegna di brucare la foglia ad un gello, di pefarla, e poscia di fante il agguaglio con tutto il relatante della piantagione, proportionolamenta groffiezza degli siberi per sperne la precisa quantità. Il Signor Con Betti nella feconda delle sue lettere a lu Datonio Zamono (crive (b), che te ne computano federi facchi fecondo l'uso del Tettito ro Vetronefe, e che i più timorosi, per meglio afficurante la partita, ne affegaano venti. Lo slesso si suppose ad un di preso antive, ma conviene offerevere, che quanto maggior quantità di uova si prenda ad educare da una slessa famiglia, stanto meno di foglia si porta computare il na signore di mora, e ciò a cagione, o fossa cagione, a

⁽a) Sereide , canto 1.

^{(*) 121}ciro il fuo Poema pag. 266. e 267.

che molici più bachi perificono, ove fe ne allevino in copia; quando per contrario cirtaggondi in proporzione da poeche uova più bozzoli, perchè più vermi così avvem di condurre alla loro manurità. Non poetnodo presento determinare una giufia quantità di foglia, attefochè talvolta fe ne caricano di molta, e tal altra fearata non follectia, o ritardi oltre dovrere il asfemiento de bachi, fi porta figuitare, in prime proprio poto, che veni facchi di foglia occorrano per ogni oncia ad un Soccio di due onnes che ad uno di fei fie ne porta della proprio poto, che volta facchi di oggia contrato per consistenti di proprio di consistenti della di proprio di consistenti della di proprio di consistenti della di proprio di consistenti di cons

Dietro questa regola abbiat ristesto anche alle seguenti, che qui vogliamo registrare per non averne più a far replica. t. Che l'uso della soglia de gels fetvatici piantati in alberi, o in siepi è più frutrouse, e fana di quella degli annestati per alamen tutro il tratto della vita de'bachi, che procede sin passata la seconda loro dornizione. 2. Che qualunque sia is signia di gelso annestato , bastardo o selvazito, non si dovrà mai porgeria a bachi stessi in contratto della vita de'bachi e, che procede sin passata dalla rapiata, o dalla progiata a, Che pomendo fulle, aloro mente, abbias si arripata, o dalla progiata a, Che pomendo soli sile acor mente, abbias si arripata o dalla progiata a, colla progiata, colla promodo office contaninate, artesoche queste non solo dannesgiano i bachi nella falure , ma pessi anche il conductoro al deperimento.

6. XXIV.

Tempo e modo più acconcio di far ischiudere le sementi.

F Atti i detti provvedimenti, në ommeffe le indicate disposizioni , rivolgeraffi l'economo alle cure da aversi (schiudendosi a fuo tempo. le fementi. Solevale gisà, conforme si trova feritor, prepararle allo (viluppo dai 20. ai 23. di Aprile. Sia che l'affe del nostre pianeta vada fenza intermittenza cangiando di policio. (a), sia altro, pare che presentemente i gelsi siano più tardi a rivestirsi delle loro novelle fronde, oltre le dilazioni, cui dan luogo le frequenti varietà, che per vari motivi inforgono nell'atmo-

sfera all'aprirti della primavera.

La migliore regola sarebbe di lasciar sbucciare le sementi de' bachi naturalmente, cioè col mezzo del folo tepore dell' aria, e contemporaneamente allo ammantarfi i gelli steffi della loro verzura; ma fe pel cambiamento del tempo, e de yenti fopravvenga ne intempestivo freddo, nel qual caso i germogli de mori restringonsa e tralasciano di cacciar suori le soelie mentre le sementi de bachi steffi quando hanno cominciato seguitano a schiudersi, si cade allora nell' imbarazzo come poterli nodrire. Si può ingegnarli facendo uso delle seglie seccare de mori già messe in serbo, dopo avernele inumidite alquanto; ma questo mezzo non salva dalla discordanza che seguirà nell'ordine delle sequenti mute se lo schiudimento delle nova ftelle non continui che interrottamente, e come a falti .

Vari fono i mezzi fin ad ora pensati per evitare tale disordine. V'ha di quelli, che ricordano l'esporre le sementi al fole dopo involte in un panno lino; aliri prescrivono che rinchiuse in picciole scatolette si metrano sotio le galline covanti ; da certuni s'infinua il farle schiudere col mezzo del calore de domestici letti e ponendo tra i materacci e le coltrici pietre tenute prima nel fuoco : ed avvi chi propone il calore delle comuni flufe, o di quelle fabbricate fecondo il metodo dell'Inglese Francklino , o ch' efali dagli ordinari cammini , ove il fuoco fia mantenuto in un

modo regolato ed uniforme.

Un Autore istruttiffimo in questa materia (b) fa considerare l'effer stato infegnato dall'efperienza, che le uova degli animali appena nascono in gradi 70. di calore, ch' è un terzo di quello dell' acqua bollente, e che periscono abbrustoliti ne gradi Ico. Aggiunge perciò, ch'è, come di fatti, più conveniente e ficuro il ricercare un grado di esso calore continuo, moderato, ed eguale. Quelo della covatura delle galline, ugualmente che del letto può facilnente mancare, e così I procedente da stufe di ogni maniera può

⁽⁴⁾ Cib fi pretele da M. Technifkanfen della R Accademia delle Scienze di Parigi, e da altri grandi Astronomi e Maremaniei del presente secolo, sen-za iralifenze il celebre M. di Buffun Epoques de la neuvre. (*) Bergi nota 8. al canto f. l bid, pag. 161, e 165.

di leggeri reflar iscemato, o venire accresciuto, donde ineguaglianza nello schiudimento delle sementi, oltreche pel soverchio caldo avviene spesso che i bachi uscendo dalle uova arsicciati e rossi, deesi gittarii via assolutamente, e perderne così gran numero.

Non così col mezzo del calore del corpo umano in istato sano e robusto; imperocchè egli fuole mantenersi nel grado 31.2 undi presso, e per poco che sia minore dell'esterno verrassi a conseguire un grado medio tra il fettantesimo ed il centesimo (a).

XXV.

Della covatura delle uova de bachi col mezzo dell' umano calore.

IL meglio effendo danque di far ufo di queflo natural calore, fi dividerano le fementio none da metter fooguna in altrettanti pezzi di telu ufata per formanne piccioli pacchetti, i qualifi ripie-gheranno in guifa ch'ella fi trovi al largo. Si avrà poi preparana una tafca di panno comune fatta a foggia di cintura; e quetla imbottita di cautanias al di deutro, avrà cinque o fei divinioni per ripovi vi nicisheduna uno dei detti pacchetti. Affierafii tale fipecio di cintura a qualche fanciulla di quettordici o fedici anni , fana, quieta e non applicata alle domefliche faccende, affinchè la porti indollo tra fe due giubbe il giorno, e la metta di notte in metzo alle letracola del letto in oci dorme.

E' stato seitro, e tutta via si sossiene d'aleuni, che non conviene incaricare d'i tel secenda fanciulle giovani che si trovinone'loro mestrui, poichè i bachi nasceranno malasteri, e vedranno si perire. Questo però è un pregiosicio siglinolo dell'ignoranne, a con inon conviene badare. Quel tanto, di cui si deve aver cura, o consiste a vissare dopo il terzo giorno le sementi messe nelle negl'indicari pacchetti, e da tratte, senza che prendano grand'aria, dagli

⁽a) E veramente disficile avere termometri così precisi, ma non impossibile. Veggasi Crassord nel opera soli casora animale; il che ha dato lungo a M-Massellan el costituire dei termometri, il cui sibo non è che di fette politici, e che monostante possono segnare sin la vintesima parte di ogni grado della

fcala di Fancesbeie; il che corrisponde alla 22, 000 maparte di Reaumur =

- 1 02. Una Memoria di ciso 15. Magellas hassi in seguito di
20 x 22 45 uni assai nota su i Barometri più sensibili.

Reffi allorchè scorgati cambiato il loro colore naturale in cenerognolo chiaro . Egli è questo un segnale del vicino sviluppo de bacherozzoli .

Si riporranno allora le dette sementi, ripartite similmente in oncie nelle già indicate seatolette, o in cestelle di vimini ben inteffute, con fopravi allacciato intorno a ciascheduna una coperta di carra groffa, nella quale si praticheranno dei foricelli, acciocchè i bachi, quando spezzate abbiano le loro buccie, possano agevolmente uscirsene suora. Per allettarli all'uscita si adatteranno sopra effe coperte di carta o delle foelie fresche di moro . o di quelle fecche e inumidite alquanio, avveriendo infieme di non lafciat mancare nel luogo dell' educatorio il più benigno calore affinchè seguane lo sviluppo che si astende, e selicemente si compia. E'coflante offervazione, che i vermi nati adagio riescono meglio: che se i mori affrettinsi a veslirsi di soglie, si può dopo col calore pareggiare gl' insetti già nati , non mai riscaldare le uova perchè nascano suriosamente. Chi sa uso del termometro suole proceurare, che rifcaldi l'ambiente della stanza fin a'gradi 26 , e anche 40 ; ma quest'ultimo è forte di troppo, benchè si asseveri, che il caldo più violento non nuoce mai allo schiudersi de bachi, fuorche non fia troppo chiuso e soppresso.

XXVI.

Cure da aversi nel nascimento de bachi , ed attenzioni per pareggiarne le famiglie .

PEr quello il nascimento de'nostr'insetti richiede attenzione parper averli con uguaglianza, val a dire che il meno poffibile crefcano impari d'età . Veramente si stenterà molto a riuscire circa quest' ultimo articolo, e massime usando della comune metodo, cioè traendo fuore da tutta la maffa delle sementi covate i bachi che andranno prima nafcendo, e que che poscia succederanno. Ciò porta un dispendio di tempo, che arriva non di rado a due o tre giorni. Vi rimedia alquanto la prescritta distribuzione delle sementi fteffe nel quantitativo di un oncia per fcatolino, o ceffino, giacche non ammucchiate, ed in confeguenza fermentandovi meno, di qui riuscirà minore la discordanza nel nascere degli animaletti.

E perchè quella sempre più scemi , in luogo di dar loro da

cibaría alla gagliarda, fecondo che da qualche Autore fi preferive; ciò faccisfi adagio, e bes ifiminuzzato con affiliato coltello, fomminifirifi l'alimenco ai primi nai, e ceda profegusi finché le ne avrà adanata la maggior parre in cerri larghi canellri, fenza tema che poffano andre a male per fiffatta breve atilienza. Non fi la fino mancare di convenevole calore, cioè almeno di gradi 26, e coraggiofimmente fi gittino via utui que d'i colore refficio furo; fegno certo del fobbollimento de loro germi nelle uova ed anun-zio di un vicino deperimento, e così trutti già altri che tardaffero a frilupparfi, quando non abbiafi l'opportunità di venderli ad altri, che aveffetto più tarzi polita a covo la femente; nel qual cafo gioverebbe a quefti la compera, e indemnizzarebbe i venditori di un danno non per tutti i indifferente.

Da questo detraglio, ch' è apposgiato alle più caure sperierze, ne viene la feguente assi attendibile regola: Che si abbondi nella covatura delle sementi, ponendone, per esempio, una o mezza oncia di più, e ciò per equiparare meglio, e più vicinamente che sia possibile la perdisi, che portà fasti de bachi nati da uova sobbollite, e di que' che tardi fossero ad uscire dalle proprie bucce; oltre che quali femper avviene, che tra le uova, per prie bucce; oltre che quali femper avviene, che tra le uova, per vedute ve ne abbiano di vane, ad onta di aver serbato, per severante, a le caustle già (6, xxxxx1) indicato.

6. XXVII.

Del mettere i bachi nati su i cannicci, e come nodrirli fin alla prima muta.

Raccolir nel detto modo gli fvilopatifi bachi, non fi tralaficirà di actrefere un op più il calore nella flataz, ma fempre in proporzione del minore o maggiore aumento di quello della flagione; termometro quello l' più giordo e finero dell' educazione de' bachi medefimi. Quindi fenza perdita di tempo fi cominicira à a fru do delle picciole fin le deferite (§ xxxt.) reji gittate fopra cadauna infiniciente quantità di ben tagliate foglie di moro. Sourappole leggermente tai reti ai canefirelli comenenti i ragunati bachrozzoli, non tralaficierano effi di passare per le maglie delle medefime, e di fagaregrifo pre le foglie. Allora cogliendo quelle, fenza toccase gli animaletti colle dita, assine di non danneggiariti o untrati in modo alcuno, fi porrà il tutto insieme si i preparati cannicci (*), adattando poi questi nel castello (**) in guisa, che sostenut dalle traverse soprapposte ai pivoli (***) firti ne' buchi praticati lungo le quattro colonne del medesimo, regai la distanza di un piede o poco più tra l'uno e l'altro canniccio.

Fin al momento del fopore da cui faranno pedi i gioranerio bachi innanzi di dar fegno della loro prima muta, lo che fore del come di come muta, lo che que d'ordinario quatt' o cinque giorni dopo il loro nafcimento, il par fin giornaliero fin agni dolleri do quattordici ore con foglie, i fin poffibile, di mori felvatici, colte da poco, ed in neffun endobbollite e vizzze. Ogni volta che fin andre agli loro forminiolitando, facciafi ufo delle dette picciole reticelle, rinettando, toflo che franno faliri fulle meddiner, i cannicio, e ficombrando il andiene dai frantumi delle foglie, ed immondezze che lafciate vi avefero.

6. XXVIII.

Della prima e delle altre mute fin dopo la quarta, e governo da .aversi de bachi, riguardo al cibarli, ed al tenerli taldi .allorchè vi si preparano, e negl' intervalli, che passan dasse una assi altra.

A Lrove già (6, 1v. per. 1.) abbiamo indicato i fegni precedenti le mue, colò i fincetto (rogliuri, o che fanto quell'infirit delle loro pelli. Senza danque repitare il già dero, bafteà
qui l'avoitre, ". Che colt i bachi dal fonno, il quale ad ogurna di effe mune precede, abbiali "attenzione di non muoverie, o in altra guis flutbrali. 2. Di non ammostrae affoliamente, duranti tai fonni, il calore nelle fanze, poichò ogni accreficimento dello Itfio, anzi che ajutari a ceffare dal fonno o letargo, ed a loro agevolare, come pretendefi da altuni poco avvotuti Servitori (2), 10 fogolio della pelle, per contrario indirando la fteffa, glie lo rende più faticofo, molefto, e di lungo intervallo.

E' cosa impossibile determinare il preciso tempo che spendono i bachi ne' loro sonni e mute, e così pure la durazione degli

^(*) Tav. II. fig. 2. (**) Ibid. fig. 1. (***) Ibid. fig. 2. 6. (**) Ibid. fig. 2. 6. (**) Ibid. fig. 3. 6. (**) Ibid. fig. 3. 6. (**) Ibid. fig. 2. 6. (**) Ibid. fig. 2. 6. (**) Ibid. fig. 3. (**) Ibid. fig. 2. (**) Ibid.

intervalli, che traforrono dall'una all'altra. In alcuni anni peten fiftono nel fononi dee giorni, in akri tre, e quattro antora regnando nebbie, tempi foverchiamente freddi ed umidi, e venendo cutdodiri con neffinan regola e diligenza. Rapporto agli intervalli tra le mate, son eghno pure variabili, cioè ora oltre il terzo, ovare dicci giorni ancora. Tali differenze dipendono eziando dalla cofituziono dell'are, all grado di calore, che loro disdi, dalla simuazione ed ampiezza delle flanze di educazione, nonche dal temperamento de' bachi medefini. I fegin del finimento delle muste in brue fono il nonvo colore treene al biancalito, che divenuo maggiore, a feginaramente quallo del capo, siccome anche los alzaris che fanno, quafi, dice un Autore, come fe moffraffero di effere cambiari del terzo.

Dopo la feconda muta ciò si farà più frequentemente che innanzi, attesochè cibandosi di maggior copia di foglia, quindi i rimasugli della stessa fermentando inferme co loro escrementi, e cagionando un setore nonmeno ad essi modello che pernicioso, rende tal cambiamento usualimente necessario che follestimamento promissione che sollatione che proprieta.

Ad effettuarnelo si procederà nel modo sopraindicato (\$. xxv11), facendo uso però delle reti più grandi già descritte e figurate (*), comechè i bachi si trovino allora ben cresciuti , e vadan ognora più aumentando in grandezza. Non si tralasci di asportar suori della stanza, e gittare, alquanto distante dalla medesima, i seridi letti levati dai cannicci, e di ben tenere questi politi e mondi, ed anche ricambiarli se fia mestieri . Depende in gran parte da tal cura, e da un sistema ben regolato nel quindi poi alimentare i bachi stessi , la loro migliore possibile riuscita . Si dovrà dunque , per conto di quest'ultimo articolo, aver presente. I. Che le soglie fiano ben asciutte, ne cadute in fermentazione per effer flate troppo calcate ne' facchi . 2. Che ricevute dai villici , fi dovrà portarle in luogo asciusto, coperto e ventilato, per susseguentemente stenderle sopra stuoje, e poi allargarle e rivoltatle tratto tratto con sorche e rastrelli di legno. 3. Che si potià continuare a nodrire i bachi con foglie selvatiche fin oltre la merà dell'intervallo dietro la seconda muta, cominciando poi all'accostarsi della terza a pasturarli con soglie di mori annestati delle varietà mielio-

^(*) Tab 11 fg. 5.

en, poiche di maggior dimensione di quelle dei non foggiacciuti all'innesto, e contenenti più copia di sugo, ed egli raffinato e gentile, conseguentemente ne verran i lavori de' bachi steffi . o i loro bozzoli più carichi di materia, ed effa di un filo più lucido e fine. 4. Che nella quiftione se convenga, o se sia indifferente, o pernicioso lasciar colle soglie de mori anche le loro fruite o more, o fe si deggia evitare, che se ne cibino collo flaccarle dalle foglie steffe, farà quest' ultimo il migliore partito, certo essendo, che i bachi cibandofene di troppo , maffime quando fono mature , loro cagionano una perniciofa diarea. 4. Che i pasti dopo la seconda muta siano di fei in sei ore ; dopo la terza , ne' primi giorni, ogni cinqu' ore, e ne' feguenti ogni quattro, fempre però apprestati con mano discreta , ed avendo l'avvertenza , per l'intento di pareggiare i bachi al più poffibile, di porgere maggior cibo ai più tardi nel crescere, messi questi su d'un canniccio a parte, ed in minore quantità a que che sopra altri cannicci diffinti a verranno cresciuti, come deggion effere in quel periodo della loro elistenza. 5. Che dietro la quarta muta non si adoperi , secondo che da certuni fi prescrive, cioè il cibarli senza misura, ed il secondare la loro voracità ; ma sibbene per contrario diafi lero da mangiare a poco per volta, ed in misurati intervalli e come da un' ora all'altra, maffime ver l'ultimo, lasciando che possan bene digerire il cibo antecedentemente prefo; nel qual modo tranquillamente pafferanno al punto della maturità, ch'è il divenire trasparenti, e del colore della seta. Anche i Chinesi serbano questo merodo, ed ognuno che abbia buoni lumi in tale materia non potrà non approvarnelo al pari di ciò che fecero i più cauti e diligenti Autori, che quanto da noi ricordali prescrivono qual pratica lodevoliffima , e da non trafandarsi nell'allievo di questi utili insetti . 6. Che lo stello riguardo , il quale avraffi per il cibo , fi dovrà pur avere acciò nelle flanze ad ello allievo destinate non manchi quel tepore, che possa farli prosperare. Si minori il suoco proporzionalmente all' invigorirsi della stagione, onde alla fine levatolo del tutto, e fattafi l'aria calda da fe, non accorganti, per cost dire, le famiglie di una tal varietà . " E', dice il Chiarifs. , Sig. Co. Besti (a), di tanta confeguenza questo precetto, che an dal buon ufo del fuoco nelle stanze de' filugelli , più che da al-", tro si crede stabilire la loro sanità , ed il vantaggio della seta .

Tom. II.

⁽ a) Sua lettera ad Amenio Zennen pag. 172.

e la dovuta economia della foglia : giacchè poco farebbe alle-" vare i vermi fani , vegeti e vigorofi , ma che aveffero viffuto co-, sì lungamente in una specie di selvaggia libertà, che non pa-, gaffero con i loro lavori il dispendio del cibo già consumato. e l'opera di chi intorno ad effi fi faticò. Anzi ell' è una offer-,, vazione costante, ed avvalorata dall' esperienza, che i vermi da , feta, i quali oltrepassano di molto i giorni del naturale loro vivere per la mala direzione de custodi, in luogo di porgere ,, più di lavoro , lo minorano d'affai , onde il danno ritorna dop-" pio , e per l' inutile dispendio del tempo , e del cibo , e per a la minor quantità del ricolto. " Aggiunge quest' Autore , per mode di paragone, che come nella prima muta dovrebbeli avanzare il calore fin ai 20, gradi del termometro Reaumuriano, abbaffandolo poi ai 18, che nei nostri climi Italiani è il più proporzionato alla naturale cossituzione, e miglior essere de bachi. Si sollicitarebbero a mangiare, e crescerebbero con maggior fanità , lo che è più convenienre di quel tanto che altri prescrivono in tuono magistrale, cioè di cominciare l'educazione con gradi 26 di calore, e terminare coi 24 (a). Riescono i bachi talvolta, ma per lo più fallano, o almeno fe ne ha una mortalità maggiore.

. XXIX.

Alire avversenze da aversi pel buon governo de bachi oltre le suddette.

An a' periodi , che precedono e fuffequiano alle mute, non Labfia il ben ricembiare il letto, ed il cannicio ai abchi, l' elatramente muricarii, come fi à detro, di giorno e di notre, e di tenelli rificaldati con tale modicità, che in loogo di foffrire anzi ne rificatano vantaggio. Fa d'uopo in oltre effere follectiva anzi ne rificatano vantaggio. Fa d'uopo in oltre effere follectiva anzi ne rificatano vantaggio. Fa d'uopo in oltre effere follectiva anzi ne rificatano vantaggio. Fa d'uopo in oltre effere follectiva anzi ne rificatano vantaggio. Fa d'uopo in producendo riguardo ad effi la più modella e travagiorios fofforzazione.

Per diradarlo, correndo la notte, fi gitti fopra una pietra infuocata dell'aceto, o fi ufino altri femplici, e poco o niente co-

⁽ a) Modo di coltivare i bachi da feta della Signora Cerilia Modona , Negli Opusculi della Raccolta Amoretti Tom. I, ediz. in 4 in Milano .

flofi fuffumigi, che questi arrenuerano l'aere rinchiulo, e lo parisficheranno col rendeto infemerano l'egero. Lo florace in lacrima, o calamino, od alara materia edorofa, come timo, rofination, bache fu ginepro, ecc. giovano pur anche. Di giorno poi, fe facia bel tempo, e rificaldi T fole co' fiosi raggi l'amondira, on cabaliti timo, tache fu porte della flama dell'enhecument on conde viere meglio l'aria interna mercè l'ingreffo di quella efferna rimonovata rimorata.

Colgafs tale congiuntura per visitare meglio i cannicci . ed offervare lo flato de' bachi, gittando via incontanente tutti que' che fi trovassero malassetti , moribondi e assatto senza vita . Allora più ehe in altro tempo fi spazzi e ripulifea esso luogo educatovio, ed aceiocehè non fi alzi la polvere dal fuolo, vi fi spruzzi fopra, con un vale irrigatorio, dell' acqua, ove pur abbiali meschiata sufficiente porzione di aceto. Se poi chiusa la porta, e le finestre, ed abbujara, come di notte, la stanza, convenga nel servigio de' bachi adoperare il lume , non fi faccia ufo di lucerne da olio, e se fia postibile, nemmeno di candele di sevo. Ardendo materie oltre modo untuole e crasse turbano eol loro sumo l'ambiente; il perchè da coloro , che ne siano in grado, si adoperino dei cerini, o sottili filamenti di canna, o di pino impeceiati o inverniciati leggermente di ragia. Si sa in oltre , che eadendo olio, o altri untumi su i cannicci, restano incomodati i bachi dall' odore che n'esala, e che periscono pur anche se loro ne cada addoffo -

Non ommesse le indicate ed altre picciole diligenze, si avrà: il piacere di veder prosperare questi animaletti, e andar esenti dalo se morbose affezioni, cui tanto vanno soggetti.

6. XXX.

Delle principali malattie de bachi da seta.

Diverse sono le malartie da cui e Fiugelli rimangono affairi chi, e queste in esti più frequenti e micidali massime dopo la terza nuta. Certe derivano dalle variazioni dei tempo ed internerie dalli stagione aleune dal teosti con immondezza, dall'averne troppo poca cura, dal cibarti fenta regola ed economia, e dessico non signi e corronte, unuici soverobiamente, arrugginire, ed in altri modi guastate; ed altre dall'aver o le loro usova, o, is Gij.

DELL' ALLEEVO DE' FILUGELLE

bachi fatto foggiacera ad un calore troppo forte, fofficante, ecc., Del carattere ed indole di effe malattie, e maffine de fitonico dod vengano precedute ed accempagnate, loro offetti e cura, per quelle che ne fono fittettibili, nonché come prevenirle, an parle-remo con qualche diffinzione, e col miglior ordine, che per noi fia poffibile ferbare, seguendo gli Autori, che appoggiati all'esperimans fondattemente ne trattatrono.

6. XXXI.

Malattie provenienti dai pregiudici nella semente.

PELLE NE' BACHI SOVERCHIAMENTE LUCIDA.

Ulando fi veggono i bachi acquiflare una straochiaria lucideza mila pelle, onde dioconi lufarnii, conphierurufa, e
non sensa buona raginee , che le loro usuva o sobbollirono per
nancanaz di atenzianori ne hi le ferbo, o che soffrire si secre
un grado di salore troppo sorte per farle schiudere. I bachi stefi
sorti e fini, e crescono quasi nello stefio modo, però colla di
sorti e fini, e crescono quasi nello stefio modo, però colla di
sorti e fini, e crescono quasi nello stefio modo, però colla di
sorti e fini, e crescono quasi nello stefio modo, però colla di
sorti e fini, e crescono quasi nello stefio modo, però colla di
sorti e fini, e trescono quasi nello stefio modo, però colla di
squando si avvicina il tempo di fare il bozzolo, e trovanti senso
dopo marciscono e muojono. Se tra esti abbiane alcuno, cui risanga ancora bastevo si forza per cominciare il bozzolo stefio, non
arrivano però a compierdo, e mancano dopo aver gittato tra i
rami delle fracche alcune bave inuttii.

Il calore di un fasoco moderato, ed i profumi poffono giovaes agli attaccia di affinta monteles afficione; ma non è forettigran profitto. Anticipatamente si conosce la loro disposizione a reflarre affetti da una goecia di acque visfosi, che laticiano cadere innanzi e dopo la terza muta. Da alcuni percitò diesti quello male dil figne , ma non si de consiondere con quello che annuncia la loro calcinazione , e di cui si dirià a siu losgo.

GIALLURA SEMPLICE.

V Anno foggetti i bachi a diverse specie di giallura da varie cagioni prodotta, come vedrassi più innanzi. Spesso però anche gialli appariscono, sorse per esaltarsi, a motivo di sovezchie calore la goman ferica ne fuoi val, riconda ella effendo di fisi lacinimi volassii. L'Ab di Sauenger penti, che i bachi fielli, di cui non abbiañ avuto l'attenzione di rimefeolare le uova, confervandole, el Gelnob melle a covo, fano i maggiormene fulceruibili di ral morbo, per effere in effi rimafio foffocaso il trafpirabile vapore. A perferrante il mon fi follectimo co l'auco nelle loro more, nè fe se accrefca il grado con violenza, come da moli poco illuttuti fi fusile.

Mali derivanti dalla cattiva qualità della foglia.

IDROPISIA.

E'Cagionata dalla foglia umida e bagasta dalla pieggia, o dalle rugiade, o dall'umidore del terreno, donde rifaltandone un fogo rroppo acquado, e di effo rimanendo foverchiamensi imbevure le viferi di quell'interia, appariferono oltremodo gondati e rrifiti. . Scrive il Sig. Cor. Benti (a), the il migliore rimido farà il feparate rollamente gl'infermi dai fani, eredando quello Autore, che le malattie de Bache fiano per la maggior parte coenzajole.

ATROFIA.

I Segni di questo malore fono l'aggrinzarti e rimpiccioliri dei bacci, afternato la foglice di l'anniciro. Viene prodotto data su facco acre, e di poca fostanza, qual è recaso da un cibo di foglia munta ed abbrucciata. Pu buon rimedio (3) il fuoco di pino, o di ginepro accelo calla flanza; ravivando l'elatticià della bira disedoro vigore di porgaria del venefico, che col cibo riceventero deneso il corpor.

IDROPISIA COMPLICATA CON GIALLURA.

Deriva similmente dal porgere in cibo a'bachi soglie serruggia, nose ed arrugginite. La grossezza di tale alimento rigurgitando nel liquore, che

⁽a) Anner, 20, pag. 182, al Canto 712, del fue Poema; (b) An. 21, pag. 184, e 183, al detto Canto.

tiene in effi luogo di langue, lo sporca, ne rallenta il moto, e produce la gonfiezza colla giallura nella pelle; in oltre il cibo non rimanendo digerito, marcice nelle budella, e poscia liquido cice dal ventre affatto purredinoso. L'aceto è il rimedio meglio indicato in tal ocasione. Egli disciplendo i fail di cui il detro umore trovasi impregnato, e rendendolo fortile e scorrevole, così portamo i bachi meglio facticaricoe. Poco però è da sperari da que'ridotti in tale stato se non mostirino dopo due o tre mense nosabile miglioramento.

GIALLURA CON LANGUIDEZZA E RACCOR-CIAMENTO DE' BACHI DETTI AL-LORA VACCHE .

Un' acqua acida e viscosa col penetrare ne' due serbatoj deli ferico, e frammeschiarsi coll'umore gommoso, onde i bachidenno formare i fili fetofi costituenti il bozzolo, ove s'incrisalidano non fole fi oppone alla concozione di effo umore ma da luogo ancora ad un generale rilassamento, e poi all'increspamento. delle parti tutte de medefimi in guifa , che allungandosi prima i loro piedi , e poco dopo estremamente raccorciandosi , muojono infine su i propri letti . A sentimento dei più soggiaccion eglino a sal mortale sconcerto: I. dall' aver mangiata della sogiia raccolta umida e cuftodita in luogo parimenti umido e mal proprio - 2-Dali' effer ella piena di fibre amare e spiacevali, e troppo morvide de mori giovanetti; e maffime quando i bachi hanno mestieridi un cibo perfettamente fano e fodo, 2. Per aver lasciato troppoammucchiati quest'insetti su'loro letti, o per negligenza, io rimutandoli , di averli nodriti con troppa abbondaoza . 4. Perchè in luogo di trasportar lontani i letti tutte le volte che occorra cangiarli de' medefimi , fe ne avrà fatto un mucchio nella stessa stanza . ove si allevano. Evitando tutte tali cose si prevenirà un malore sit funesto, per cui non v'ha rimedio manifestato ch' egli fiasi .

DIAREA.

Non si pob imputatà che all'aver dato da mangiare ai bachini mieme colle soglie di moro anche le frutte di tal piata tdi cui me vaano-ghiortissimi, e se ne cibano con piacere. Sarà bne dunque segrepati dalle soglie stelle, e metter in sicuro per talconto le famiglie che si allessano.

4. XXXIII.

Infermità derivanti ne bacbi fecici dall'intemperie della stagione.

LEUCOFLEMAZIA O MARCIORE.

A pioggia, la sabbia, il vento marino di fua natura umido inducono tut ilalciamento nelle fibre della pelle de' bachi, che di qui flagnando, o almeno ritardando nel moro i loro umorii, ne avviene che fi rigonfi e-divenga lucida la pelle, mentre trilli, e fenza moverfi non lafciano di fearitare marciume dal corpo. L'aria cangisudoli in dolce e ferena mirigherà in parte il malore, e dun mifurata dieta congiunta a profumi di timo gittato fulle bracce, feaccierà dal corpo de bachi fleffi l'umidore, e farce effare il vitaci di quel fluido (a).

RILASSAMENTO DELLA PELLE.

NEI detti tempi umidi e piovofi ci sono de'vermi da sea, che muojono con tutti i signali di una perfetta falute. Confervan eglino la stella forma, e tutta la bianchezza della pelle che aveano, di modo che nessimo si pub accorgere della loro indisposizione e morte che levandoli dai cannicci. I Francesi li appellano rispere menti-plante: Il corpo degli stelli, prima che muojano, è silocito e sarevato, onde portebbeli conghiereurare, che la loro perdita provenga appunno dal luogo rislasmento prodotto dall' umidità i. Il renduttore edi illustratore dell'operetta instrolara s' aret almospistare la fine (2), scrive, che cal malatrai va accompanta esti esta silocita della rispera e rispera di choo, specialmente verso la testa, con uno strecto duro dalla banda dell'ano. La linfa era di un colore giallo, bello e trasparente, come nel bachi più degli altri sfini, ed

⁽⁶⁾ Pag. LXXX. Milano presso Agnelli 1766.

avea lo flesso movimemo e circolazione per quanto se ne pode guidicare dall'ispezione del vaste (corrente lango la schiema dell'infetto, nel quale feorgevast con vivace moto di ssido e distillationale del manando un baco infermo di ssistato male. Sarebbe ettà indigensitione, che deste coll a morte a' quest'i infetti ? Quand'anche tal sossi, che deste sempre un effetto de Irilassimento, e dell'umidità. I cadaveti di questi bachi colpiti dal detto malore disventano neri, onde da' Franco di inconsi voltagnamente camppelare.

6. XXXIV.

Malattia accidentale mortifera per impedimento della respirazione .

Uefla è cagionata da particelle di tabacco , da fale , e materie omuole, che cadendo addoffo ai bachi osturino le flinate,
o le aperture delle loro trachec. Sciano tocchi in un folo asello,
guarifono; fe in due, tre o quattro , dopo due giorni marcifonno; e fe per tutto il corpo , mojono convulfi, e come afonta
nel breve tratto di due minuti (a). Come educando quefli bachi
proceptrar abbidi di evitare tal accidente fe nº de detto nel 6, XXIX,

4. XXXV.

Malastie cagionate dal troppo calore nelle flanze educatorie.

TRASPIRAZIONE SOVERCHIA.

Quella è dannos a regno, che a poco a poco i bachi consuma.
Quento più a lora avidi di ciuò s'indarano, fannosi indeffishii, e
cretiono a gran passi proportionalmente alla loro età. Giorò il
bagnarii fottilmente, o lo fortuzzarii con acqua di rosco bianche,
la quale mitigò in esti quell'incendio, accomodandoli di ora in ora
con aprir le finestre della stanza educatoria ad un'aria noyella e
temperata (e).

⁽a) Besti, nora 16. pag. 182. ibid. (b) Nosa 20. pag. 182. ibidem.

ACRIMONIA NEGLI UMORI.

T.L. fuoco, che cod spesso e volentieri tengono i villici nelle stanze de bachi da stra, le trempie possica col sumo di particule acrischine volatili. Queste penetrando per l'abitudine del corpo, e per le laterali simate dell'instruo, gl'inducono la visiosa extrinonia di cui qui partisi, donde gli umori vengono messi in tumulto. I signi sono una rabbiosa contorsione, e du neolore della pele inclinante a quello del vino rosso. Il respis sono un consonio si rabbiosa contoriono e sono proprie da acrimonia de si aquale colle dolci sue particole temperi si sua acrimonia de siali, e ad altensica l'asperzeza della fibra (a).

MALATTIA DELLA CALCINAZIONE, O PRO-PRIAMENTE DEL SEGNO.

I Segni annunciatori di siffatta morbosa affezione sono difatti cer-te macchie nere sparse talora sulla loro pelle, e tal altra livide, che cominciano a farsi vedere sulla sommità del capo, ne siti donde escono le zampe, ed intorno alle stimate, o aperture delle trachee lungo amendue i fianchi di questi animali . Siccome non di rado tali macchie affumono fpeffo anche un colore cretaceo, o tendente al roffastro cannellino, così que tra Francesi, che inrendono più per distinguerlo dall'altro malore di cui abbiamo partato, che appellan pure male del fegno (S. XXXI.), dicono ai bachi, che ne vann'affetti , cannellini o cannellati , mentre gl' Italiani li diflinguono propriamente col nome di calcinati, atteso che di fatto il loro corpo in cambio di cadere in corruzione o puzzore s' indura fin ad apparire di gesso, o di calce. Passano a questo stato coll' indurirsi nell'atto stesso di coagularsi e seccarsi i loro umori , coprendofi infenfibilmente e succeffivamente, come di una muffa arida, polverofa e bianca quanto la neve, onde fembrando inzuccheratt v'ha chi li dice ancomofcardini, per la fomiglianza che hanno con certa consezione che da ciambellaj modellasi con presso poco la stessa forma .

Vanno soggetti i bachi a tale calcinazione in qualunque degl' intervalli, che regnano fra le loro mute, ma principalmente dopo

⁽⁴⁾ Nota 20. pag. 182. ibid.

l'ultima, ed avviera anche di rinvenirar coal calcinati ne' loro bozoli fotto la figura di ninfe, e di vederne ulcirie mezzo calcinati da bozzoli flefti cambiati in farfalle. Tai bachi impietrati ritengono lo flefto atteggiamento e figura che avvenoa allorche reflavono colti datal malorte, ed i loro cadaveri poffono in quello flato d'impietramento per fecoli interi nelle collezioni di curiofe naturali produzioni effere confervati.

Non v'ha Autore, che abbia scritto sulle infermità di sissati animaletti, che tralasci I notar quella di cui parliamo; ma la maggior parte o non si arrischia ad assegnarne la cagione, e meno ad sipiegarne i senomeni, o varia considerabilmente nelle opi-

nioni circa l'altr'oggetto

L'Autore Francée tellè nominato dell'iftuzione che ha in fronte, f'ante si mislipifaten la feta (a), deduce il primo da un calore umido e fosfocato, e probabilmente milto di cfalazione. Aggiunge poi, che avendo avust la actividit di affingiare colla punta della lingua l'umore di un bacho con questo male, da lui tagliato per mezzo mentre cominciava sal niuburatifi, ed avendolo trovato molto actio, sioferta quindi che la detra intemprire d'aria polis far irivilippare ri nello figo l'actività, quella farlo coagulare in guida che tencedo lomana la carne dall'infradicaria, vaglia mazione, del industrità talimente, che nos vada più foggetta a con-

Poco prob tale ſpiegazione ſoddisfacendo gl' indicati ſromenta], in tal caſo no reflaci che riportare quanto ingegnosimente ê ſtato avanzato dal Sig. Coc Betti in queſto propoſiro. Detro da queſlo Autore (ê) ſche quantunque ababavi molt inſetri raſſomiglianti al baco da ſeta nelle loro parti, e di viſetri in ugual modo diſpoſle e ravvivate da su ſnague ſomigliante, ecc., nientedimeno non eſſendo tale malatita propria che di lui, pare dunque che queſſa non poʃſa naſſetre che da una cagione effinifeca, e/a papunto in lui ſo-lo capace di produrre l'impietramento o calcinamento di dette paratic che n'e l' eʃfetto.

Indicata l'incongruità di poterla riconoscere nell'aria, nel caldo, e nel freddo, mostrasi per contrario la ragionevolezza, che avvi facendola derivare dal cibo, non come cibo a tutti gl'inferti comune, ma come cibo di moro, e proprio soltanto de' bombici,

⁽a) Pag. LXXIII.

A recarne pruova il medelimo Autore fa offervare, che ne' bachi i quali vanno calcinandoli effendo notabilissimo un ammasso di biancastro addensato umore rassomigliante nella qualità e natura a quello che regna nella corteccia, e nelle foglie di detta pianta, dunque a questo fia lecito rifondere la causa di essa morbosa affezione. Quando per troppo copia, o spessezza, o per languidezza degli stomachi de vermicelli , o per altro ignoto motivo , non si tramuti bene , o più meglio non st affortigii esattamente ne loro corpi detro fugo, e confervi la propria natura concrescibile, per tale anche , cioè o per cretacea , o per calcaria lapidescente dal Libavio . e da altri Autori considerata , e che di esso ne restino caricati i loro restanti umori, allora questi divenendo poco scorrevoli ne propri vasi, ed arrestandovisi e stagnando, ecco risultarne i gradi diversi del malore del quale si parla; il qual malore finalmente si stabilisce e manifestasi in una concrezione ed induramento dell'animale, quando maffime per via del soverchio calore abbian traspirato dal suo corpo tutte le particelle sottili ed acquidose necessarie all'economico modo della di lui esistenza in istato fano. Il meccanismo per cui le carni ed altre parti molli de quadrupedi e de bipedi diventano offee in certe morbofe affezioni viene attribuito dal celebre Medico Petit (a) ad un analogo principio, facendo egli vedere, che non v'ha materia alimentofa dei due regni animale e vegetabile, che non contenga delle particole calcarie .

Dietro questa teoria, la cui esposizione si è da noi risserta in angusti limitir, riecte facile a Sig. Coz Betti di spiegare ogni circostana: di questo morbo . "Osservasa, egli scrive, che i cal"o de lavorice a tale induramento, e che egli n'è-, per cost dire, si
"sociero. Veggiamo però, come questo concorrere possa sa rei, o
"e come il freddo ne lo impedica. Il calore della stagione ri"chiama i sughti, e solleva dalla terra maggior copia di umore,
"e dun caldo più grande si che le soglie e di rami ne sieno
"più pregni, onde chi di quelle si ciberà, dovrà ricevere dentro
"o il e più umore di quel che soleva, ed atro più farà a rifentir"ne agli effetti. Il caldo del soco nelle stanze sa che i ferici ba"chi mangion più del loro bissogno, e più umore ricevano den"tro di se; considerando ancora nello stesso uman en corpo i più
"violento calore dissipa il più stutte, e rimane nel corpo i più

⁽⁻⁾ Nel suo libro sulle malattie delle ossa, ed in sua Memoria sull' impietramento delle carai tra quelle della R. Accademia delle Scienze di Parigi. H i i

n grosso, ed atto a quagliarsi. Come si può dare che si uniscano amendue queste cagioni , e che tutt' i bachi ne risentano , ecco come il male spesso è epidemico ed universale; ma come in un , calor di stagione, o di soco, altra famiglia, o per la situazio-, ne della camera , o per altro accidente di aria fresca notturna. 27 può patire minor caldo, ecco come una famiglia può efferne affetta, e l'altra no; e come più in una parte che nell'altra , può fentirsi maggior caldo, ecco come un baco perisca, e l'aln tro no; ma come finalmente le foglie di un medelimo moro , altre sono più pregne, e altre no di questo sugo, occo come , in una famiglia dallo stesso cibo pasciuta , vari ne diversi bachi l'affare . In fatti fono più ripiene le foglie di primo get-2, to, che noi chiamiamo di pola, che quelle de mori del fecon-,, do , o terzo anno; più quelle de mori giovani , che non fono " quelle de' vecchi; più le viscose ed aranciate delle tenere cime . n che le verdi de tronchi. Giova dunque raccogliere, che questo , fugo latticinoso e figevole , reso duro dal calore massimamente " e concreto, formi questo maraviglioso morbo, il quale . co-, me avverte il Vallisnieri , consiste non in un vero impietramen-, to, ma in un ingeffamento di straniera materia, e senza il concorso de' fali figevoli, o di altri chimici principi formato, ren ftando i vermi feccati ed incrostati di un sugo condensato della , natura del gesso ; il qual sugo sembra che più facilmente non " poffasi altronde ripetere " .

A convalidare il fin qui esposto con prove di fatto , si riforifce che in una villa ove graffava il malore della calcinazione . avvenne di offervare : r. Che le camere, ove si educavano i bachi , erano affai baffe, e molto foggette al caldo, accrefciuto poi dat foverchio foco acceso. 2. Che la malattia era scoppiata dopo la terza muta . 3. Che i bachi dalla stessa colti erano stati pasciuti molto addietro, e qualche poco innanzi di foglie di mori, piantati i primi in terreno alto, e di una foglia poco rigogliofa, e i fecondi in luogo affai umido e morbido posto a tramontana, i quali aveano foglie larghe, che noi diciamo di calma, e morvida fuori dell' ordinario . 4. Che tagliati dei ramoscelli di questi ultimi mori , schizzò suori dagli stessi molta copia di umore latticinofo, che al calore della mano si saceva crispo e tenace, e cise affaggiando si riconosceva per molto caustico ed acre; i quali mori tanto eran vegeti e rigogliosi , che da' terrazzani del paese dicevansi lattaroli. 5. Che spezzati molti bachi appena incrostati ... fi vide loro nel ventre la foglia sparsa tutta per entro di materia.

bianca a maniera di minutiffimi granelli di arena, che dal Sig-Co: Betti, e da quanti altri erano presenti a tal offervazione per quella stessa della calcinazione si riconobbe. 6. Che indurati i detti bachi confervarono un graviffimo odore di moro, e ricordavano quello stesso, che sentirebbesi nella frattura di un ramo di quefla pianta. Tale ultima colle altre offervazioni del lodato Chiarifs. Autore plaufibiliffima rendono la teoria e le deduzioni fue che brevemente abbiam voluto qui riferire (a).

V' ha chi scrive, che tale malattia diviene contagiosa fin se a fare la semente si scelgano bozzoli di una samiglia, ove trovati fe ne fiano di calcinati (b). I villici pretendono effer ella epidemica da un anno all'altro, e che appellate ne rimangano fin le camere ed i cannicci, ma la sperienza non lo conferma, e la ragione nol persuade. Può ben dars, che continuando ad educare i bachi collo stesso metodo, e nelle stesse camere, ove per la loro angustezza e situazione suffistono le cause occasionali del malore, non iscontinuino i bachi stessi in quelle di andar soggetti al medefimo . Tal è il sentimento non solo del Sig. Co: Besti , ma anche di altri Scrittori non pochi . Anzi uno di quest'ultimi diee (c): Che le stesse uova divise fra due persone saranno una diversa riuscita, secondo la maggiore o minore capacità di colui, che le terrà in cura , eioè che uno non avrà nemmen bigatto attaccato dalla calcinazione, mentre appo l'altro accaderà di scorgerli quafi tutti infetti. Che di ciò annovi moltiffimi esempi; che incolpate certe camere, come produttrici di esso male, per avervi dominato i dieci e i vent'anni di continuo, non era valuto il lavare, o anche rinnovare le mobiglie, l'imbiancare le pareti, il mutare la semente, ecc., seguendo però sempre lo stesso metodo

⁽a) Non-ci è ignoto che il P. Toderini in una sua Disettazione stampata in Modena per il Sogliani Ismo 1370, i rattando sull'induramento de bachi, crede che l'opinione del Sig. Co: Besti non sia abbassanza provata, e move contro della m'delima molte difficoltà ; come fa anche contro quella del Vallisnieri . Secondo lui il sistema dell' Ab. Sanvages , che deduce la calcinazione de' bachi dalla corruzione dell' aria dalle merve efalazioni refa meno atta alla loro respirazione, spirga affat bene le circoftanze tutte quante di fiff stto morbo, e bene & accorda col fenomeno fuccelso in Vienola , fopta di cui esto discorre. Non è qui il luogo di convalidare la sentenza del Sig. Co: Betti da noi abbracciata, ma lasceremo ad ogni Filosofo il giudizio in quella diversità il parere ; con la fiducia che le ragioni addotte in contratio toglicte non ci possano la gloria di un favorevole giudizio.
(b) Istruzioni Gastelles pag. 97.

⁽c) Arte di moltiplicare la feta pag. Ixx .

nell'allevare e nodrire i bachi. Che venuto poi altr'uomo pratico, e molto più intelligente del primo, questi valendosi degli
steffii trenssili, di uova ordinarie, ed anche provenienti da bachi,
tra' quali n'erano di calcinari, quasi operasse per incantessuo, non

ebbe nemmeno un folo baco calcinato.

Se sì o no si dieno rimedi contra la calcinazione, allorchè abbia cominciato per i fegni ad annunciarsi , variamente si opina. Il citato M. di Castelles insegna (a), che al primo indizio convien affrettarfi di dar loro il cibo , e spalancare interamente le aperture della camera per metà, regnando un bel tempo. Che indi fi porti all' intorno della medefima un fascio acceso di brujera aromatica, profumandola per un quarto di ora col di lei fumo, e feguentemente con quello di storace, terminando col nuovamente cibarli . Che tutto ciò dev' effer efeguito quand' effi non dormono . Aggiunge questo Autore pur anche di essere pervenuto a forza di sperienze a scoprire un antidoto, il quale unito al profumo dello florace riesce ottimo rimedio a prevenire de bachi la calcinazione. " Si spruzzi, egli dice, con aceto e con vino, mescolato insieme ,, in uguale porzione, la foglia di gelfo, e loro si distribuisca prontamente al primo accorgersi del malore . Colgasi , per quan-, to le circoftanze lo permettano, o il momento in cui mostra-" no di voler addormentarfi, o quello in cui si risvegliano per sar , mangiar loro la foglia così acconciata. Aggiungeli , che col .. mezzo dell'acido dell'aceto effa distrugge l'umore peccante e , fortifica i bachi medelimi; che operera pure con maggior ener-, gia contra il male, se nell'aceto e nel vino, prima di spruz-, zarne le foglie , si faccia disciorre un po' di sale . Che saluber-, rima è anche preparata col folo vino , se loro diasene per un pasto o due dopo la quarta muta, allorchè divengono langui-33 di , o mostrano inappetenza , quantunque non appaja indizio , che vogliano calcinarli , non vedendoli nel letto alcun baco bian-, co . Vuolsi che siffatta loro inazione dopo la quarta muta sia ,, bene spesso un segno che si calcineranno dopo aver fatto i boz-" zoli; il perchè ad ogni buon fine fia necessario dar loro la fo-" glia acconciata coll' aceto e col vino, usciti che siano del quar-3, to fonno, al menomo indizio che apparifca deterioramento ". Non è nuovo l'uso dell'aceto, che ricordasi da M. di Castelles qual fua scoperta . Altri diversi Autori ne hanno parlato .

⁽ a) Ibid. pag. 98, e 99.

proponendo eziandio l'affumicare le stanze con esso, gistato sopra pietre insuocate, conforme adoperali utilmente anche in altre insermità provenienti da soffocazione ecc. , come a suo luogo si ricordò . Avvi chi propone eziandio , per prove fatte con efito felice . il gittar i bachi, per cui si tema di calcinazione, in un ramajuolo sbucciato, acciò passando l'acqua pei forelini prestamente rimangano così in non lungo inrervallo asciuttari. Che che di ciò siane, l'esperienza è la fola che può decidere su questi fatti ; onde frattanto flaremo all' afferzione del Sig. Co: Betti (a) . pon avervi altro rimedio a preservare i bachi dalla calcinazione: " che a il tenere alte le camere e con molti fori che vi menino fresco. 29 e loro dando la foglia de' gelsi giovant e rigogliofi , quella del-" le cime, e la morbida nella loro prima età, riferbando l'altra " de' vecchi e matura alla fine , cioè quando affai mangiando , fono anche in caso di sentire maggior danno ". Noi aggiungiamo : I. Che nell'amministrare la foglia vadasi ognor con mano piuttosto parca. 2. Che questo metodo si serbi in ognuno dei periodi, che passano tra una muta e l'altra, ed anche dopo l'ultima . 3. Che il calore nelle stanze sia moderatissimo . 4. Che i suffumigi coll' aceto, e coll' erbe secche siano frequenti, perchè l' aria fi conservi nelle stanze medesime diradata, in movimento, nè vi regni soffocazione. 5. Che queste stanze siano comode, e sempre in ragione del quantitativo dei bachi che s' intraprenderà ad educare . 6. Che i letti si cambino di sotto ai bachi tolla maggiore frequenza possibile. 7. Che per fine abbiavi proprietà e nettezza in tutti gli utenfili infervienti all'educazione. Operando così non solo si vedranno i bachi andare indenni dalla calcinazione, ma anche dalle altre morbose affezioni cui van soggetti, e principalmente a quelle di cui non abbiam ommesso di render conto , perchè le più frequenti e di maggior importanza.

XXXVI.

Del formare i boschi per lasciar andar i bachi al lavore de loro bozzoli.

R Esi esenti al più possibile quest' insetti con un buono ed esatto regime dalle dette insermità , ordinariamente dopo il set-

⁽⁴⁾ Nota 24. pag. 187. al terzo Canto del fuo Poema,

timo, o l'ottavo giono della loro ultima muta, si troveranne vicini al momento di ricompensare co' propri lavori la fatica, e la diligenza ustata in allevarneti. Domandano però ancora qualche assistinata; il perchè tosso che si comincia vederli divenire di colore di paglia, si o che s'ar ter o quattro giorni prima, non trala-fcierassi di preparare ad aver promo il bisognevole per formare i bolchi infervienti all' secuzione ci questi l'avorci di questi avorci di questi l'avorci di questi avorci di questi avorci di questi avorci di questi avorci di avorci di avorci di avorci di questi avorci di questi avorci di avorci di

E' flato raccomandato di formate effi bofchi di piante ben fetche di timo, di lavanda o di altre piante odorofe, mentre da certuni di preferivono i farmenti di vite, o ramufcoli di moro. Giova però affai pinà, che fanno di ordinaria foona fitveltre, o di ametino felvatro (a), arbuflo quell'ultimo da fiepe, il quale fipandendo in piccioli ramofecili, avvien perciò, che i bachi polfano fia gli angoli de' medefini bene allogarii, e con più di agevoleza operare. Preparte peratuno rai frafche, quando poficia i bachi faran divenuti maturi, il che fi conoferti dall' apparte glino lucio fara divenuti maturi, il che fi conoferti dall' apparte glino lucio di conocio di angoli di di più di conocio di conocio di diffenza di titi in indica di più conocio di cono

Sparfa addoffo ai bachi un po' di foglia, si soprapporrà ad ogni canniccio la griglia a larghe maglie (**) con sufficiente quantità di detti rami di scope, o di amerino; nel qual modo stabiliti li detti bolchi rimarranno. Si userà l'attenzione , che tai ramuscoli non sieno troppo fitti, e ciò affinchè i bachi stessi abbiano la comodità di ascendere e spargersi fra i medesimi. Tra il canniccio, la griglia, ed il bosco, non si occupi più di un piede di tratto, lasciando libero lo spazio di sei once tra il bosco ed il canniccio di fopra. La griglia fu cui posa esso bosco, si arracche con uno spago forte per etascun angolo al telajo del canniccio superiore. I bachi, che cercano ove filare il bozzolo, ascendono per la griglia nel bosco, e gli altri restano a mangiare. Stiasi in attenzione quando questi non abbiano più foglia per prontamente loro fomministrarne ancora; il che facciasi abbassando nel vicino buco inferiore i quattro pivoli coi rispentivi legni sostenenti I canniccio. E' facile comprendere, che la griglia del bosco, essendo attaccata negli angoli, rimarrà allora penfile.

Subito sparsa sopra i bachi la soglia, si rialzi I canniccio coi

^(*) Tav. 11. fig. t. (**) Ibid. fig. 5.

cespettivi legni softenenti l'altro, che immediatamente gli sovrasta, cacciando i pivoli nei vicini superiori buchi; ed in tal modo i bachi continueranno a salire al bosco quando dalla natuta saranno simolati.

Effi bachi essendo saliti al lavoro, si leveranno le griglie di sotto, affinche il bosco coi bozzoli abbiano aria per ogni parte, e rimanga il palco o castello sgombro da ogn' immondezza.

&. XXXVII.

Offervazioni indispensabili da non ommessersi lasciando andare i bachi sulle selve, per evisare gli inconveniensi, e scemare al possibile il numero de doppioni delle saloppe ecc.

PEr calcoli fatti con ogni diligenza è forse utile più d'oga' altite. Mu neodo ripolio di lasciar andare i bachi sille fratite. Mu neodo ripolio di lasciar andare i bachi sille di contratta di distributioni di lascia di lascia di lascia di moto possibili propriazione. Dia fra esse sono la principali utimo di l'anzistero come ogni altro metodo.

t. Che maturandofi i Sachi talvolta quasi d'improvviso per tropo calore, e non trovando, over-formar il loro lavoro, si accorciano e ritirano nei piedi fatti lacidi e duri interamente. Che fe allora mesti fopra le fracto fano inabili ad aggramparsi, e cadano in terra, all'incontro polit ristretti tra barbe di gramina, o entre carrocci di carra, sia color irparata la loro impotenza o per di meno vitato, che consonio di colori di consonio di consonio della colori di consonio di conso

2. Che nel lufair andare gl'inferti al bofco facciali in modo, che molti nun ci vadano infeme, e ciò per aver il minore possibil numero di doppieni e di faloppe. Non però conviene cadere nell'altri opposito, guacchè gl'inferti ifesti, dopo ni it errando per trovar foglia, e fatto un intuite dispendio di filo, alla fine i incrisi diceanno con non aver tessora altra cosa più che una tela contistissima, e di nessione con con con controlle di filo, alla fine care piutosso nel primo che nel secondo difetto. Che fe i bachi venissifero maturi tutti a du tratto, nel si poestico la filo andare al

Tom. Il.

bosco opportunamente , ed in quel punto che più gioverebbe , fia necessario ritardarli un poco coll' aprir le finestre delle stanze dalla banda di tramontana e così proceurarsi un comodo intervallo per allevarli. Che in fine si schivino al possibile i luoghi umidi. giacchè i bachi divengono in effi vili , e non ferrando con forza la bava della feta riescono i bozzoli di una testitura lieve ed inuguale.

XXXVIII.

Del vero tempo di flaccare i bozzoli dalle boscaglie.

Llorchè i villici veggan involti i bachi ne'bozzoli , ad af-A tro più non pensano che a sbrigarsene, prontamente ven-dendoli o ne' mercati stabiliti all'estro di quelli, o a' conduttori di filande , o pur a' commeffi di queste, qualor essi medesimi non abbian fornelli per la trattura, nè si trovino in istato di applicare a quest' oggetto. Ordinariamente non tardano tal vendita che tre, quattro o al più cinque giorni dopo faliti i bachi fulle frasche, prevenuti effi villici che col ritardare più oltre, perdendo del loro pelo, col feccarsi, di qui eglino non potranno non soffe-

rirne discapito.

Di siffatto pregiudicio è però facile riconoscerne la falsità. offervando che a lafciare i bozzoli stessi nel bosco com è di costume, si trovano più molli, e meno ricchi di seta di que' raccolti dopo il debiro tempo, e ciò perchè il baco non può per anche averne terminata la costruzione. Per restare convinti di tale verità basta aprire qualunque di essi bozzoli celeremente raccolti ; e troveraffi in quello, come in tutti gli altri rinchiusovi ? baco non ancora cambiato in ninfa; cambiamento, il quale non fegue, che dopo effer rimalti in lui vuotati del tutto i ferbator dell' umore serico ed aver compiuto interamente il suo lavoro.

Che però nella utile Ordinazione del fu Reale Infante di Spagna e Duca di Parma D. Filippo, istituita a regolare il Setificio nel suo Stato, si comanda espressamente di non levare i bozzoli dalle frasche se non almeno dopo giorni otto (a); nel che essa Ordinazione perfettamente combina cogli antichi Istituti della Comu-

⁽a) Sotto il titolo: Editto e nuove Regolamento ecc. pag. 7. n. 21. Parma.

mità di Bologna, approvati dal Pontefice Benedetto XIV., e con parecchie preferizioni di altri Sovrani d'Italia i più applicati a far rifiorire ne' loro Dominj il ramo di economia fu di cui andiamo verfando.

Racolti danque i bozzoli nell'indicator tempo, non fi manchi di ben diffenderli fopra a feciture fluoje; di trenti in luoghi frefchi, e non dominati dall'amido, attefochè ammonticchiati fi ricaldano, obbollificno e, pei facilinaten en sobcano fuore le farfalle. Allora non fe ne ritardi più oltre la vendita, e que'dore ne avran fatro acquifio non perdano tempo eziandio ad ucidore le crifalidi, nonchè a dar mano alle altre operazioni da efiguiri innanzi la filatura de' bozzoli ftelli, e circa le quali ampiamente ratteremo nella quinta Memoria. Prima però d'impor fine alla prefente non tralaficiremo un punto di fomma imporanza, cioò l'epofozione del metodo migliore di raccogliere e ben confervare le fementi, onde averne di banne e bon culfodite per rinnovare le famiglie da educaria nell'annov venturo-

FINE DELLA PARTE SECONDA.

MEMORIA QUARTA

PARTE TERZA

CONTENENTE IL DETTAGLIO DEL METODO MIGLIORE PER PROCURARSI BUONE E SICURE SEMENTI

6. XXXIX.

Scelsa de bozzoli , donde avere le farfalle per ritrarre buone fementi ed altre avvertenze da non ommetterfi circa quest oggetto.

Oloro che credonfi più addefirati nelle pratiche dell'artificiale educazione de ferici bachi, retaladell'artificiale educazione de ferici bachi, retaladelle uova o fementi de medefini, ed il modo di ben confervarnelle. Per non mancar al più possibile circa tal oggetto, si badi
arccogliendo i bozzoli fulle felive, di metrete de parre que' delle ci-

me, giacchè più forti e fani a cagione del libero volteggiar ivi dell'aere, che permife a'bachi il faboricarneli compionamente.
Tra quell' poi il faccia una nouva feetra di que'che commenente diconii stali, cioè piccioli, pallidi, ben granti, firetamente telluti, e concrafigorat da un crechico conceniato nel mezzo, coll'avvertenza però di rigettare anche quelli, fe le farfalle fibucafeiro da effi languide el inferra

Dopo fiftata seconda scelta ne occorre anche una terza, ciob il fegrepare i bozzoli racchiolenni e farfalle firmnine, da que che avvolgono i mafehj. Questi ultimi sono rotondi in ambe le stremita, mentre gli altri, oltre di essere giù lunghi, trovansin nell'estremità meno puntiti. Le femmine di fatti sono più lunghe di statura de' maschi, ed hanno anche il ventre di maggior ampiezare se deggione cunto o lesso racchiolere la procle.

SULLA RACCOLTA E PROVVEDIMENTO DELLE SEMENTI. 69

Non s' hanno da efcludere da tale feelta i bozzoli faloppe, e doppioni, veneado accertato dall'elperienza, che quando fiano confiftenti, e ben perfezienzi fogliono dare robuffe e feconde farialle, la cui femente produce bachi di ottima qualità, e queffi fabbricatori di bozzoli bouni, ne doppi.

Fana cost la feelta degli ftessi, devonst tutti spogliarli della loro borra, la quale oppomendosi alla libera uscira delle farfalle, le rende per lo meno deboli, atteso gli ssorzi replicati che vi debbono

impiegare , e per cui talvolta periscono .

Ottre unte tali cofe non fi tralaficirà di registrane tre altre anocra di grande importana. I. Essera pericolos coste ad affatto inutile la pratica di coloro, che infilizano i schii bazzoli, potento do cesti agevolamene accadere di uccidere le crissidi pungendole e trapissimole coll' ago. a. Che contribuisce molto alla robustezza e prosperia delle farfalle stiles, fectie a tiratrare le sementi , che la tianza sia asciunta e cutlodita con luce piuttuolo debole, mentre, travella della colora colora della colo

6. XXXX

Dell'accoppiamento delle farfalle feri be, e delle cautele da ferbarfi circa tal particolare.

L'A diversità delle opinioni snorno al tempo, che durar de l'acicoppiamento delle sarfalle, eccita non pochi dubbi, Reloni Adtori l'han ridotto a sei, altri ad otto, e raluni a dodici ore. Sisfarta incertezza di fentimenti si che neppure si possino siffare tegole sicure in sal proposito. Tuttavia per osservazioni farte, esseno più certa, e più comoda l'ultima di dette opinioni, serva ella
omque di diretione alle personi impiegare in use faccenda, purchè
si studi di scomparire in due parti uguali la notte brevissima, ed
si giorno in quella stagione alsi luogo coll'anticipare alcun poto la sera, e col ritardare alquanto la mattina l'incombenza di

accoppiare le farfalle , le quale viene cost a cadere nelle ore fre-

sche , e le più opportune all'intento .

Si procturi che ogni mafchio non ferva che alla Recondazione di una fola femmina, e regolaro con ogni cura l'accoppiamento, anzi che abbandonare la flanza, conviene (peffo vificarla per offerware i nouvi nafcimenti delle faffelle, per accoppiarie innanzi che imbrattino i bozzoli, e prima che le femmine vi deponganci che uova. Allora non lunge dal fico della gran tavola, ove fi affettigire effo accoppiamento, si abbiano disposti i pannilini, di cui ettile fi diede cenno, fulle picciole afficelle formanti un piano dol-emente inclinato, efcludendo totalmente il metodo, da raluni accora feguito, si di appendere effi pannilini al lea pareti, fucciondo fpeffo, che le femmine cafchino prima di avere depolta tutta la femente i tracticante dalla mode ele pefante loco ventre.

Si leveranno di mano in mano i mafchi, che abbandonati dalle femmine, e trovandosi sciolti, disturbano co' loro inquieti ravvolgimenti, e col molesto ed incessante battimento delle ali la

fecondazione delle farfalle, che fono tutt' ora congiunte..

Le frequenti visite della stanza servicanno ugustmente a gittara ia inaschi, che avranno adempitoro il loro ossizio, e, così le semmine, che scaricates delle loco uova andranno successivamente morendo; a rimettre silule tele altre fariale bastevomente fecondate, badando in ssistate sicrostanza dal rimoverequelle che vi stafero deponendo le proprie uova. Setviranno parimenti dette vita caricate la semmente giacotto a ricevere la semente, giacotto stationo si sono conservante danno di perdere quelle delle semmine che attualmente la depongono, e chempre persiscono in un secondo strivio accoppiramento. Colle strequenti visite per sine sia precisio incarico l'impedire, che le somito che da latri institti, soliti introducti na le lardalle, e si sile coperte di semente, anon ammazzino le prime, e non trasportino, a disfruggano la tova a.

6. XLL.

Del modo di confervar le sementi dopo raccolte.

TErminata la produzione, e lafciato prendere alle uova il lo-Te o naturale colore feuro al violaceo traente, fi piegherannole rele, e fi riporrà la femente così involta in fire frefeo, ove filafcierà fin all'Agofto, acciocchè fi. flagioni a dovere. Verfo poi Ia fine di tal mefe, fattafi la flagione meno ardente, e nelle cer meno calle del giorno, fi riprenderanno le tele, e foruzzate al quanto di vino colla bocca nella parte opposta alle uova, fi lafeiranno per lo fazzio di un'ora codo pieggate, affine di renende fluido il glutine che le tiene applicate fulla tela; indi tenendo la tela flessi follovata alquaneno in aria, con un cucchiajo di laboratoria di fosticiarno e forime le granella.

Separata cod dalla rela fu laverà con vino di buona qualità, e farà polta ad aciutarta fine quatt'o cinque giorni in una finaza fopra una tela, coprendola con carta, affinebè non vi corran
fopra le mofche, e non contragga vizio di polvere. Codi monda
da quella, e da ogni altra materia effranea, i friporrà in luogo
temperato ed aficiutto, e non mai in cantine, o in altri fui unnidi, come fi cottuma, matfime al tempo di effarata, da maliziofi
di, come fi cottuma, matfime al tempo di effarata, da malizion

rivenduglioli di tal merce per renderla più pesante .

Per guardarla con ficurezza dall'umidore, e dallo rificaldamento, viene feritto dall' Ab di Suvangere di metterla in pezzi di groffe canne tagliare da un capo, e dall'altro de loco internosi, utarao poi quello e quello con tela di maglia zada, affinche non rimanga in tutto priva di aria, e fobbollifica. Altri propongono vali di flaggo, con coperchi fortai di minucilimi buchi, e cèl di- ce di ferbarla in bottiglie di vetro di ententi chiarle con pezzuoli con che belli ad agrevolareni il rivoglimento da firi fortico mi il vuoi che belli ad agrevolareni il rivoglimento da firi fortico mi te ta il mete. La femence fatta feccodo le date repole, e cultodita a dovere, naferti perfettamente in ilagione opportusa, ufinadoli nel riconoferta le avvertenze da noi altrove (§ XXII. P. II.), non fenta cognizione di carda, indicate.

%. XLIL

Se si possa rinnovellare la semente, e progetto avanzato in tal particolare da un moderno Scrittore.

I A fproporzione tanto fenifolie, che trovasi tra il paffano ed il prefente, a i riguardo alla raccolta, relativamente minore de' bozzoli, che per il calo maggiore, che questi danno nella trattura edila feta, è principalmente riferibile a quette due cagioni, cioè al cuttivo metodo di fare la femente, ed al fuo naturale deretioramento. "Sarebbe per ciò desdierbille, discria inua al ffunzione

publicata nel 1980, in tale proposito dal Regio Ducale Magifitza del José, "che si artendese aquesti industria i più lugobi, d'aria falubre, ove i bozzoli riescono di qualirà persente coll'initato be poi di fommo utile, si alcuno pensalita e prevenire coll'initato riescono di commo utile, si alcuno pensalita e prevenire coll'initato riescono di tementi offere quel decadimento cui tendono le vegatali da inmaiali produzioni efotiche, ciolo strainere, e non naturali del nostro passe. Un genio investigazore potrebba accerta re colla moltipicita de tenativi un mendo diabite a benefizio della nazione, determinando la qualirà delle fementi più opportune, e sissano i prosportune con per si possibilitato di controlle della superiori della persone che si sapplicano fostano per farne commercio. "pi plicano fostano per farne commercio."

Ripardo alla prima parte di quello problema, cioò all'introduzione di fementi ellere per migliorare quelle nazionali, e quindi le noftre fete, noi come dichiarammo altrove (§ XXII. parla propositi di controlo di come di controlo di propositi di Interpreta da uomini illuminatifimi in quella materia, della loro cotante degenerazione e cambiamento nella qualità ed indole di quelle noftrali, e non già coll'andare del tempo, ma fubiro dopo ante il primo anno. Circa poi l'affegnare un merodo come indurre una miglioria in quelle della propria regione, ecco quanto è iltarprogettato da M. di Caffella più il l'epterce fulle Filande negli Sta-

ti del Re di Sardegna (a).

Detto da que'll Aurore di effere convinto per l'esperienza di quanto egli propone, abbenchi possi fambrate a taluno firaordinazio, e promettendo che niuno avrà a pentiri di effersi arrefo al foi nivito, loggiunge poi ne' fequenti precia teremni: , da una 160 apartira di bozzoii si trasfeglieran quelli; che sono doppi , di un giallo palito, ben formati, e di una grana fina et uguale. Si piplieranno pure de' bozzoii semplici quelli; che sono i ;
pi di bianchi ji in modo che se na abbiano cinque libbre e mezza
di quelli per ogni libbre quatro di doppi. In ambe le specie for prepertanno colla maggiore accuratezza i machi dalle formaine, per metterli separatamente sopra delle tavole in maniera, che i bozzoii shanchi aventi l'uno de'capi ponturo, e i doppi simili, mente formino due divisioni, e que'dell'uno, e dell'altro colore sa versi entrambi i capi rottondi ne formino due altre, con che fi avranno quattro alvisioni, trovando ii bozzoii doppi più soc-

⁽ a) Sua istruzione sul modo di coltivare i gela, i hachi da seta . Terino 1778, pag. 67. e seg. presso Sofficti.

nti, conviene agevolare l'ufcite alle farfalle, togliendo via tol nemperino da entrambi i capi un coperchietto ... Si riporranno in fino feparaco le farfalle mafchi, e le farfalle femmine, che su dicite faranno da bozzoli doppi, Olferveraffi lo fteffo ripetto na bianchi, a fine di poter fomminiflerara alle femmine di questi naltrettanti mafchi di quegli ufciti dai bozzoli doppi, ed accoppiar quindi i mafchi de lianchi colle femmine de gialli ...

" Indarno fi ricercherebbe il -modo e la ragione , per cui 'I " rinnovellamento della semente, che proponesi, allorchè si veg-" gono degenerare i bozzoli, può produrre nella razza loro un cam-, biamento felice. Il caso ha contribuito a tale scoperta forse an-, che più delle tante ricerche fatte. Quando fi diè principio alle ,, sperienze fattesi, non pensavasi che a cavare una semenza da una ", quantità di bozzoli affatto diversa da quelli che in ciò si usano, ,, per sapere se ne seguisse alcuna mutazione ne bachi che se ne ,, farebber prodotti, e veramente fi trovò, che somministrava una " fpecie di bozzoli affai migliore, con cui, fecondo il folito, può quindi farfi la femente. Questo rinnovellamento per altro non è ,, più neceffario, fe non quando si vedessero di nuovo degenerare " i bachi. Che se venisse opposto, che sacendosi la semente si va ., a rischio di ritrovare nelle raccolte una maggior quantità di " bozzoli di tal forta , rimane sciolta questa obbiezione col far " offervare, ch'egli è cettiffimo, che que vermi da feta , i quali , fanno i bozzoli doppi, fono della stessa specie di que che li fan-, no femplici. Non hanno i primi altro di pù , che un vigore " affai più grande del vigor degli altri. Se vengono bene a rinchiudersi due e talvolta tre in un bozzolo medesimo, e'non lo ,, fanno perche o per la strettezza del·sito, o per esfersi troppo avvicinati l'uno all'altro fono costretti incrociccihiare i loro fili. Va , ciascuno lavorando allora dal canto suo fenz' altra discordanza ,, che quella dell'avvoglimento della teffitura de' bozzoli. ,,

Quello progetto merita di effer vesificato da più d'uno. Se fi trovi, feiguandolo, che polfa veranante effer rinnovellata la femente, come si afficura, anzi che aver danno dai bozzoli doppi, per non potene ritrarre, nella loro trazione al fornello, che ca se a, e molti strusi, oppur poco utile per non effer booni che a far. bavella, maggiore al contrario, senza predere quest'utili, otterrafii anche t'altro, infinitamente più importante, che ne viepe promesso da acceratio.

FINE DELLA MEMORIA QUARTA.

Tom. 11.

SPIEGAZIONE DELLE FIGURE CONTENUTE NELLE TAVOLE CITATE NELLA MEMORIA PRECEDENTE.

TAVOLA I.

Che ha delineate le principali parsi esterne ed interne del haco da seta in tutt' i periodi della sua esistenza.

Fig. 1. Appresenta il baco da seta in istato d' insetto rampante. e indica uno silto adunco che ha sull' uttimo anello, e s,s,s,s,s,s,s,s,s,s, le aperture esterne delle sue trachee, che ha nove per lato.

Fig. 2. Il baco medefimo, acció si vegga il di sotto del suo ventre coi siti, ove stanno impiantate le sue gambe e le sue braccia.

Fig. 3. Il forame efterno di una fiimata veduto col microfcopio, s,r,r,r è il contorno della fleffa fatto ad anello. Nell'interiore di effo contorno fi diffinguono due piani di fibre rette, fra le quali avvi una feparazione.

Fig. 4. La testa del baco. A A due specie di calotte che compongono il cranio, e e due corpi della forma de' capezzoli, che traggono la origine dappresso ai denti, d d due denti,

Fig. 5. Essa resta veduta per disorto, ove le lettere, tranne ee, che indicano i detti capezzoli, combinano con quelle della seguente.

Fig. 6. Veduas, parimenti al di fotto, della tella del baco da fetta. A al il diotto delle due calotte, che compongnon il erano o. dd i dat denti. e e i due corpi in forma di capezzoli che hann' origine preffo i denti. f [Fig. 5.] il labbro fuperiore villo per didotto; lo che è permeffo per via dell' alloatanamento de' denti. b.j.j re curpi, che compongnon infeme il labbro inferiore, che fembrano fervire a retenere la porzione della foglia ragliara dai denti, cd a cacciaria ver il fondo della bocca. Le parti coniche i, i fono mobili, come picciole dira, che poffono avere altri ufi diverfi da quelli di contribuire a chiudere la bocca, a

cacciar abbaffo gli alimenti , nonmeno che rapporto alla filiera . k (fig. 6) un filo che viene dalla filiera.

Fig. 7. Due denti visti separatamente coi muscoli che fannogli agire. Fig. 3. Dente delineato più in grande, e visto al disopra, ove le

dentellature fono meglio indicate.

Fig. q. E' quella parte del labbro b (fig. 7. e 8.), che forma la filiera estremamente ingrandita, e veduta separatamente. P il corpo della filiera. o la fua apertura , che sta in cima ad una fpecie di becco , & filo ch' esce dalla filiera .

Fig. 10. Mostra due delle gambe, o mani anteriori del baco, di-mostrate in picciolo ed al loro sito nella Fig. 2. Qui si veggono in grande, a, a è la loro bafe, c,c la parte media , d , d la parte effrema terminante in figura conica , ove trovanti armate di tre unghie e e adunche , delle quali

quella di mezzo è maggiore di quelle laterali.

Fig. 11. Due gambe, o piedi diretani fotto una forma che loro è affai ordinaria, e che si fa che prendano quando si premano verso la loro origine, a, a è la base della gamba, b, b diverse piegature della medefima, e,e il fito ove la gamba, dopo effer andata diminuendo, fi allarga per formar la pianta del piede , d,d,c,c , contorno del disco , che allora forma il piede, f cavità, che giace presso poco nel mezzo di detta pianta. La sua superficie, ch' è attualmente in vifta, e che parrebbe effer il difotto, è il difopra del piede che cammina .

Fig. 12. E' una delle gambe della figura precedente, che il baco da seta ha raccorciata, ed al piede della quale ha fatto egli prendere un' altra forma, as base della gamba, ff cavità , ch' è stata allungata , e che sta segnata colle medesime lettere nella figura precedente, d, d le unghiette rivolte fin verfo la detta cavità , b le carni che flanno al di fotto delle unghiette, e che poco fi lasciano vedere, ma che ufciranno in fuori , quando camminando formeranno la

pianta del piede.

Fig. 13. Piede in istato di camminare, a a base della gamba, ff la cavità sulla quale le unghiette vengono ricondotte, b le carni che sporgono in suori al di là delle unghierre, e al di fotto delle quali stanno; formando allora le carni la pianta del piede.

Fig. 14. E' il baco aperto per lungo nella metà del ventra, e la cui pelle è stata sparata da ambi i lati per sar vedere i

pleffi delle trachee, e de' bronchi che appartengono ad ogni flimata. Si fono levate le parti, che nafcondevano quelle che si voleva che sossero in vista; le quali parti levate si vedranno nella fiz. 16.

a, b groffe trachee, che vanno in linea retta da una fiimata all'altra, e che fembrano fare da cadaun lato come un vaso continuo.

b il fito, ove questi due bronchi si riuniscono in un tronco, che va verso la testa T.

s,c pleffi di trachee, di cui gli uni vanno agl' intestini, altri alla pelle, e molti a certe parti interiori.

d efofago del baco tagliato in A.

e, d il canale intero, che forma lo ftomaco, e gl' intestini, lungo tutto il quale c'è un vaso, che probabilmente sa la sunzione di vena, o di arteria.

f indica uno strangolamento di questo canale.
g indica un secondo strangolamento, la porzione del

quale compresa fra g e f è rotonda.

b è ancora un altro strangolamento procedente da una

parte rigonfiata.

Fig. 15. Escremento di baco di figura esagona, modellato com' è il forame inferiore dell'esosgo o canale degli alimenti, come in e nella precedente figura.

Fig. 16. Rapprefenta le parti interne del baco fituate ne' loro verà luoghi. I gran ferbato; dell' umor ferico, o i vafi della feta vi fono affai cospicui.

VS, VS. Questi serbatoj o vasi, che sanno diverse circonvoluzioni, sa vedranno ancora meglio espressi nella Fig. 18.

f la parte delicata di ciafchedano di quelli vafi, che utti due paralleli, e quafi contigui vanno a renderfi alla filtera, chè attacata alla telta T. Euro ciò che fcorgefi qui fenza forma ben diffinta fra la pelle e i vafi ferici, appellafi dal Malpigie rorpe muolo, e da M. di Resumur adipofo, ed è l'egnato in alcuni fiti g.

Fig. 17. Mostra principalmente due porzioni dei serbatoj della seta; ma si scorgono meglio, che nella sigura precedente, i lacci co' quali terminano.

d lo stomaco. V S porzioni dei detti serbatoj.

es, lacci che formano questi vasi dalla banda dell'ano, es, in questa figura, e nella 16. indicano ancora un laccio formato dai vadi differenti de vasi fercie, e ripie ni spessio di un color denso e giallo, e M. di Ressumu ostervò ch'era di color rosso, nel qual caso recavano i

bachi una fera di colore bruno rossilto.

Rapprefenta i due ferbacio della seta, veduti separatamente.

T. La testa, ove vanno a rendersi nella siliera. S. S.,
Primo gombiro, che fa ciassichatono di questi, dopo di
essenti diretto quasi parallelamente alla lunghezza del corpo. V. secondo gombiro, che fa la parte SV, dopo
essenti ritornata fin in V. Y. indica con una lineetta
parteggiata il gombiro stato in Y dalla parte, est'è difersa da V in Y. Z. è il stro, dove il vaso, dopo essentirornato verso la rella, prende un'infinità di circonoluzioni, che sormano una specie di lacciuoli da Z fino
in K.

Fig. 19. Aspetto del serico baco dopo che sabbricato il bozzolo cambiasi in ninfa.

Fig. 20. Il baco ufciro, cambiato in farfalla, dal fuo bozzolo.
Fig. 21. Baco cambiato in farfalla di fesso mascolino, veduto dalla

banda delle gambe.

Fig. 22. Bachi mafchio e femmina in accoppiamento. La farfalla ha il ventre più grande perchè ripieno di uova, come anche nella fig. 24.

Fig. 23, che rappresenta delineata, consorme le osservazioni del Malpigbi, l'ovaja con ogn'altra delle parti annesse alla

 pichi prende, con affai verifimiglianza, per la matrice, canale o condotto, per cui la matrice ii commica coll' ovaja. A altro canale, per cui la matrice commica coll' ovaja. A altro canale, per cui la matrice commica colla parte L della femmina, n'è quella che riceve la patre del mafchio. Egli è per que flo canale A, che la materia feminale pub effer caia culata nella matrice ii, donde per il canale pub penerare nell' ovaja, ppp ferbuoi, che contengono un liquore apicaciacio ferve ad appregre le uova, da metetrle in iflato di attaccarfi at corpi, fopra cui la ferica fatalla feminan le deponga.

Fig. 24. Mostra una farsalla semmina in atto di scaricara delle sue uova.

Fig. 25. Alquante uova, acciò veggafi la loro grandezza.

TAVOLA II.

Che ba in fe viuniti gli utenfili necesfarj all'allievo de' Filugelli.

Fig. 1. D Imostrazione dei palchi o castello per adattare in esso ad opportune distanze i canniccj.

Fig. 2. Forma di un canniccio ben fatto.

Fig. 3. Modello di una delle traverse su appoggiare i cannicci, Fig. 4. Picciola rete intelerata per cambiare i bachi da uno sopra un altro canniccio dopo la prima muta.

Fig. 5. Rete più grande, per valersene seguita la seconda muta, sin poi al finire dell'intervallo dopo la quarta muta, e andando i bachi sulle selve.

MEMORIA QUINTA

CHE VERSA SULLA TRATTURA DE BOZZOLI AL FORNELLO, COL-LA DIMOSTRALIONE DI VARI GENERI DI FORNELLI, TORNI ED ASSI PER TRARRE LE SETE SI A DUE, COME A QUAT-TRO CAPI O FILI, INCLUSO ANCHE IL DETTAGLIO DEL MA-TODO D'INCOCCICCHIANCHI ALLA FIRMONTEER, NON CHE DEL SUCCESSIVO INCANNAGGIO DELLE SETE MEDESIME, E QUINDI COL MEZZO DE VARCHI O FILLATO DILLA LORO TORCITURA PER FARNE FELI, TRAME, ED ORGANINI .

Jam paret auratas traber cindulque micantes
Stamus, qued molli condens de flipise feres
Aures lanigene carpennes vellera fylve.
CLAUDIANUS, de Confulatu Prob. & Onor.

INTRODUZIONE

Al buon metodo, ferbato nell' educazione de fiscilla la ricompenía che viensi a consiguire consistente da fisca de la consequire de consistente da fisca deviante da fisca vicinamento da fisca vicinamento de la consequire atano più crefe, quanto masgoirmente la feat medefinar irela gera, di sila uguali, robulte, belle e lucide. La ricerca ed i son prazzo va fempre in ragione compossi di sistate quanta i al perchè acciò il commercio interno ed ellerno, col divenine più ragiode da tiro, giovi al pubblico ed a privari, e conseguentemente all'aumento del ben civile nelle Politiche Società, over le circolante mettano in ilitato di applicare a tal oggetto, vonnero a gara replicatamente ennante leggi formovere quello ramo mulgate infineme ordinazioni e ilituationi a promovere quello ramo mulgate infineme circulatare ilituationi a promovere quello ramo mulgate infineme circulatare ilituationi a promovere quello ramo

di economia per modo, che al sommo pervenga della persezione, di cui più possibilmente possa egli esser suscentibile.

Diviá quella Memoria in due parti, nella prima donque, a non dipartendoci dallo fipirito dei dett rifortatbili documenti (a), diremo qual effer deggia una magnifica filanda, e quale una au duo domeltico privato. Parleremo dei metodi da ferbari per la fedta e preparazione de bozzoli alla tratura, giuntavi la deferizio da tonto di que della tratura medefima, fenza ommentere la figurata trapprefenzazione de fornelli, safip, e da latiri ordigati, al attualimente in ufo, che propositi di riefeo ad inatento di fempre più migliorare ela accelerate tale lavoro. Nella parte fenonda poi entreremo nel detraglio di quanto convenga per l'incannaggio delle face dopo riarete, tanto di quelle da rishufi a peli torti, e a trame, quapto ad orfo), over organizini col mezzo de vasghi o filato); e tre-fetto di fiffir in edifici, conse compremento in prellana sper ta giù possibile efastezza di tale operazione, donde i amaggior ricerca a valore delle fest medofine.

E quello il piano, che per noi fia ferbato nella prefente Memoria; e di cui percic hia agevole rilevare, in rifelfo alle cofe fulle quali dovremo verfare, autra l'importanza. L'intima cognizione, che abbiamo, della rifertezza de nofri lumi ci difanimatebbe certamente dall'entrare insi difficile carriera, fe d'altronde l'amor nazionale, e quello de l'umanità non e' incorsagiffe a
prefentare al pubblico medefimo quel tanto che dopo lunghi fludi
per fappiamo, e ci avvenne di poter raccogliere; contenti appieno
di effere compatiti dalle anime generole e ben farte; e più contenti
antora fe in tutto non foddisfacendo gli umaniffimi leggiori,
altri poffa, con più lume ed abbondanza d'ingegno, fupplire alle
molte mancanze.

C.) Tra queffi entrano principalmente il celebre Manifello pubblicato nel Aria, per ordine di Finite America Rei di Sardegna; Ofonzatione del R. i. to Venteo, e delle lace Magilitame; del R. D. Magilitato Cameral di Misso, e di altri Principali Italiani, non ratificiami mo Ordinazione del Pontifice Londrario Benefino XIV., relativamente a leggi emanate dagli Officia in Finite, a Geora, e di Ilrore.

MEMORIA QUINTA

PARTE PRIMA.

6. I.

Delle più piccole e grandiose Filande rispesso al loro totale.

TILANDA appellafí un corpo di fiabbrica, la quale riunifica in fe il uoghi, e le maschine occorrenti, l. a preparare i bozoli per la tratura; 2. all'eficuzione di quello lavoro; 3. al governo e confervazione delle ritultanti fere, da ridudri poi in disconficien rispettivamente alle loro qualità di fine, fopraffine e finiffiame, in trame de organzini.

Siano quefle filiande picciole, o fectuanti ad una privata famiglia, che voglia foltanto applicare alla trazione de bazcali, cotenuti mercè l'allievo de bachi fotto i fuoi propri tetti , o degli affittipolic campferi ad effi ofogenti o fiano valte e magnifiche, e condotte da capitaliti, che abbiano modi di fare giandiofe compere de bazcoli medefimi, tanto però nell'uno, quanto nell'almoci o fait fempre da aver riguardo alla fituazione e compartimento della fabbrica, affinche non vi manchi coda, la quale vonga indi-

cata dagli oggetti fuddetti.

Fin ortimo il fituare le picciole private filande dentro i ricuit delle cafedominicali dique ciu apparteranono, flendendo il tutto di pertinenza delle fitelle in' una linea retta procedente da levante a ponente. Quelle grandiofe e magnifiche potrano 'ordinari' in e-gual modo, ma riuGrià più tuile, e di maggior ficurezza adogni riguardo, che i loughi alle fielle fipertanti i inno dipoliti in un data in cludente un ampio correle, ove abbianvi di tutti le porte, e c'hegli di una fola ed unica trovis [n overveduo, per l'ingretto e regrefio degli uomini, degli animali, dei carriaggi ed altro, che porto occorrere agli un' e bilogni della filande.

Tai luoghi riduconfi a que da riporre, e fare la fedta de bozzoli, nonché du uccidervi le crifalidi col mezzo delle macchine megho adatrate a tal operazione; in un deposito di coibelle, di aju col loro toinj o relaj, muniti de loro giuochi ed atrezzi, nontie d'altri unentili diversi falla trattura inferenti; nel grande porticale per l'efecuzione di essa trattura ai fornelli, in una loggia Tem. II.

coperta, ove lasciar asciuttare le sete prima di levarle dagli aspi; in Itanze, ove riporle ridotte in mattaffe, e preparate per i fuffeguenti lavori altrove, e così in convenienti luoghi da serbare gli strusi o stracci della filatura per farne poi quegli usi, che convertà meglio al proprietario. Vi dovran poi avere, tanto al pian terreno , quanto in quello superiore, altre stanze per abitazione d gli impiegati nella filanda, cioè ministri ispettori, custodi, serventi e facchini; uno fludio e repolitorio, ove dal capo direttore tengali registro di tutto quel tanto, che riguardi l'amministrazione economica del luogo , l'efattezza ne lavori , e così pure un luogo da tenervi la cassa del danaro, per il pagamento da farsi agl' im i gati, nonchè per le compere de bozzoli, ed altri articoli occorrenti che lungo farebbe qui tutti 'I volerli ricapitolare . Non dovranno tampoco mancare nel corpo della fabbrica magazzini per ta o'ami , banchi ed altri capi bisognevoli; depositi di legne da bruciare nelle fluffe, forto i fornelli ed i cammini; pozzi di acqua buona da bere , e da cuocere le vivande , e ben tenute conserve per quella da adoperarsi nella trattura , ed ove acquisti , se non l'avesse , la qualità, che per l'uso le si conviene . Finalmente , se grande e confiderabile fia la filanda, abbiavi anche una fagra Cappella, ove giornalmente, dietro il Santo Sagrifizio, s'implori ful lavoro da faisi la benedizione dell' Altissimo .

Una fabbrica di tal forta fia hene pianterla profifmamente all'acqua fia di fume, o di lago, e fare che vada circondata, elfendo potfibile, da un canale dedotto dalla fleffa, cui baffi un folo potte per valicareclo precifiamente nel fito della fua indicata unica porta d'ingreffo. La fonoda di fifatto canale verfo la campagna fia piantaza di alberi da ufo, poich dotte di effect un'il, riufcitamo vantaggiofi eziandio alle circoflante della fabbrica mediema, col mantenervi fréctura ed ombra nelle ore niù calde del

giorno.

Le mura machte dell'eifizio, nel fiuo compelfo, abbiano conflienza e robulezza; i tetti vadano fattamente coperti di te gole; o di embrici , offervando che le acque foclanti da' medefimi acpinion in grodali praticati nella fommirà delle mungglie a maggior prefervazione di quefte. Le fineftre ed aperture fiano munite tute internament ci biosoni ferramenti i, e quelle riguardanti al di fiuori della filanda, cioè verfo la campagna, non manchino in oltre la red "inferrate. Un portico ben ficiato giri all'intorno di tre la ti dell'interno corrile a guifa di que' de' chiofiti monacali; il quarro dalla banda di mezzo giorno fia di onnella altezza, nel abbia

appartamento alcuno al disopra, attesochè destinato alla trattura delle sete, all'impianto sotto il medesimo de sornelli, co'loro cammini ecc.; il che più ampiamente sia detto (§.V.) a suo luogo.

6. II.

Della condizione dell'acqua da aversi nella Filanda per uso della trattura de bozzoli al fornello, e costruzione delle vascibe o serbasoj per averne pronta al bisogno.

Cicome non der mancare boon acqua nelle filande pegli uft domeflici e necestiarj ağı' impegat mielle filefic, con inon defer priva in conto alcuno pur anche di una, la quale riefea oritmo difiolvente della gomma, che circu turite ic fila, che le galete o bozzoli collimicono. E' questo uno de primari oggetti , cui ha d'aver in veduta chunque vogli una filanda itituire.

Per ottentre un facile (viluppameno de bozzoli idelli l'acquadev' effer dolce e morbida (4). Tali qualità trovanfi nationalmente in quella e de laghi, e de fiumi, e particolarmente di dificendendo di lontane parti venga agistra da frequenti ed alte eadute, o dall'azione delle ruore di più mulini, che incontri nel fio cammino.

Deen ributtare l'acqua del tutto sangosa ed immonda, sa quale sa perdere alla seta la sua lucentezza, il colore e la morbidezza necessaria alla persezione delle drapperie d'ogni maniera.

Le acque di forgame, e dei pozzi troppo fredde, e naturalmente crude fanno riudicrie la feta afpra al tatto, e rigida, e che facilmente fi rempe alla prova dell'incannaggio. Correggafi la fun crudezza col porre nelle valche, donde fi dee di mano in mano eftratre, una boona quantità di rami di moro, o uno fitrato di paglia di fiumento, o di fegale per l'altezza di circa quattro dirat, tenendo il tutto fui fonde con foprapporvi delle pietre, efciafor effrefamente qualunque pannello, e do ogo altra materia grafia do ontuola. Quante più in numero faramo le vasche, e quanto più ampie e foleggiate, tanto maggiore farà della feta la riufcita.

⁽ a) istruzione per ben filare la feta data fuori dal R. D. Magiffrato-Camerale di Milano pag. 1. in 8. 1780.

tità di acqua, che si farà estratta durante la giornata; e quando

esse vasche si veggan lorde, si ripuliranno.

Ciò riguarda al bisogno di acqua sissatta per le picciole filande; ma in quelle grandiose, ove il lavoro della trattura sia considerabile e con molti fornelli, si dovrà rialzarne l'idea, preparando i detti ferbatoi o vafche, o conferve negli angoli dell'ampio cortile e diffanti dai portici quanto convenga per potervi girare liberamente all' intorno (a).

Per costruirneli fia d'uopo determinare la grandezza o capacità di uno dei detti ferbatoj ; la quale dovrà computarfi a proporzione del confumo di acqua in un giorno per ogni caldaja di fornello . Moltiplicando il refultato per il bifogno abbondante di fei giorni consecutivi, ne verrà di qui la somma del quantitativo dell'acqua stessa di cui un solo serbatojo dovrà essere provveduto.

Allora delineara in carra la sua forma, che potrebb' essere sotonda oppur ovale, comeche le più refistenti, e riportata ia grande sul piano del cortile, si scavi I terreno nella prosondità e larghezza, che basti al divisato intento, osservando, che per ocsupare menore spazio nel cortile potrebbesi tenere esso serbatojo piuttofto profondo che largo, non affacciandoli offacoli di sorgenti od altro che ciò impedifcano -

Preparati i fondamenti di tutte le muraglie in giro, e de contrafforti volgarmente detti [peroni , e disteso sul fondo uno stratodi creta ben battuta ed appianata, vi si sovrapponga, all'altezza di un braccio, un piano di pietre di corso diligentemente murator con calce e sabbia grossa comune; e costruiscasi tal piano in modo, che riesca pendente di qualche oncia verso il centro del serbatojo. Al di sopra si seguiti a distendere due o tre suoli di mattoni cotti , larghi e groffi , alternando le loro commettiture , fecondo l'arte. Di poi tutto all'intorno, alzato un muro a scarpa di pietre comuni, e suddiviso questo con otto contrafforti internati nelterreno, ferviranno unitamente col muro stesso a sostenere l'urto del terrapieno. Dietro al muro ed ai contrafforti si continuerà pur anche a mettervi la creta fin al livello del piano del cortile.

Asciutto che fia il detto muro , se ne costruirà contra lo steffo un altro, groffo in fondo oncie fedeci per lo meno, e che vada diminuendo fin alle dodici verso la cima. Sia egli di mattoni

⁽a) Turbini L' economiaper la filasura delle fete ecc. Brefcia 1778, per Pietro Vofevus in 8. pag 1x. e feg.

ben cotti e bagnati, e murati diligentemente con impasto di viva calce forte, fabbia ben lavara, e mattone pesto, il tutto sottilmente crivellato. Quando sia eseguito questo muro a dovere, potraffit rifparmiare la fpesa di tale intonacatura. Bensi fra esso e

l'altro fia ottima cofa il frapporvi la folita creta.

Avendost adoperato così riguardo all' interno del ferbatojo, al di fuori dell'orlo superiore dello stesso si farà un muricciuolo coperto di lastre di pietra, acciò vi serva a disesa, e perchè alcuno non vi precipiti entro . All' intorno vi si praticherà un selciato di ciotoli di fiume per la larghezza di due o tre braccia, e questo pendente verso un picciolo canale, in cui capitando le acque piovane restino divertite dall' entrare nel serbatojo medesimo , e fiano tradotte altrove fuori della filanda . Quelle del vicino lago o fiume, le quali dovranno tenerlo riempiuto, vi fi faran capitare per un altro canale, ma coperto fotto il piano, e che le conduca precifamente nel corpo del ferbatojo medelimo.

Quelle acque col mezzo di trombe idrauliche di legno o di cuojo, si faranno passare a poche per volta in altre picciole vasche, ove si porrann'in sondo di quelle materie già superiormente

indicare, che migliori all'ufo viepiù le rendono.

Per le grandi filande si consigliano i descritti serbatoj, poiche così uniti ognuno ad una picciola vasca, potranno fomministrare il bisogno d'acque pel corso di una settimana all'intero servigio de' fornelli di quelle . Riferbato intatto il secondo per la settimana vegnente, e così procedendo col terzo, e col quarto, quindi fi ritornerà al primo. In tal modo vuotandofi i vali faccessivamente, si avrà il comodo, e il tempo di rinettarli e ripurgarli da' sedimenti calati nel fondo, se quantità se ne sosse adunata. Così la filanda medelima non si troverà mai scarsa di acque buone e preparate all'efecuzione della trattura de' bozzoli.

6. III.

Della preparazione de bozzoli, e soffocazione delle crisalidi che racchiudono col mezzo delle stufe umide e secche, e descrizione di queste.

Opo i detti preparamenti spettanti alla scelta ed apparecchio delle acque, i conduttori di filande dovranno rivolgerli a prevenire l'uscita delle farsalle da'bozzoli comperati , affinchò incapaci non rimangano della trattura. L iit

A tal operazione dee precedere la diligenza di seperare fra esfi bozzoli que' marciti foltanto dai fani e buoni , acciò questi da-

gli altri non rimangano lordati e macchiati.

In paffato proccuravali la foffocazione di dette crifalidi esponendo i bozzoli ai cocenti raggi del fole; ma sì fatta pratica venne generalmente abbandonata per l'incostanza delle stagioni, e per diversi altri motivi, che lungo farebbe, e poco utile il notare . M. di Reaumur in un volume degli Atti della Reale Accademia delle Scienze di Parigi, e nel Tomo II. delle sue Memorie per servire alla storia degl' Insetti, avendo proposto l'efficacia dello spirito di teberinto, e di altri odori sorti ed acuti per ammazzare le tignuole ed altri hacherozzoli dello stesso ordine ne'loro involucri, si è di qui veduto inforgere certo M. di Bovison . Prete Francese dell' Oratorio, ad afficurare la strage de medelimi per le crisalidi de bachi da fera coll'uso della cansora. Un mercante Comasco, ed un letterato Piemontese intrapresero in Italia ad appoggiare questo gallico ribobolo colle loro sperienze; ma la Società Patriotica di Milano . prescelti tre de' suoi più rischiarati Alunni a verificarnele, trovarono quelti incongruo, poco ficuro fpello inefficace ed anche pernicioso tal metodo per via di prove meglio dirette, più cauramente eseguire, ed affatto decilive. Non se ne ottiene sicuro e facilmente l'effetto, che mercè ai due mezzi da' Vicentini più di un secolo sa escogitati, ed a tutti notiffimi della stufa umida, e della flusa secca.

Confiste la prima in un picciolo camerino, ove possono foleggiare (termine abufivamente ufato) più di trecento in quattrocento libbre di bozzoli per volta e con triplicati canellri avvi 'l tempo di soleggiarne tre volte per giorno. Il muro su cui poggia l'orlo di una caldaja (*) di rame o di ferro per farvi bollir entro l'acqua col mezzo di un fornello praticatovi fotto dev' effer alcun poco inclinato dalla circonferenza al centro, acciocchè se l'acqua stessa, bollendo, gorgogli in ondate, ed in istille , possa ricolare nel vaso . Attenzione deve usarsi , che la finestra di esso camerino sia ben chiusa, nè dia uscita al vapore, per il qual effetto si duplicheranno le imposte. Tre ore per lo meno deggion rimanere i bozzoli in questa stufa , ed il bollimento dell'acqua v'ha da continuare sempre. Una mezz'ora dipiù afficura la morte delle crifalidi , e qualche spazio di tempo-

^(*) Tav. 111a

maggiore non pregiudica in verun conto al filo de'bozzoli . Si levano indi li canestri cogli stessi, che rugiadosi allor appariscono . Qualche ora dopo raffreddati, si trasportano ove convenga riporti . Il pavimento di cotto è preferibile a tavole ed a cannicci. Stravolgonfi leggermente i canestri senza toccare i bozzoli finchè non si grovino interamente raffreddati ; ed allora fi stenderanno sul suolo perchè si riasciughino e riprendano consistenza. Non si porteranno alla trattura, che dopo paffati quattr'o cinque giorni (a).

La stufa secca è un camerino quadrato, ma il pajuolo o caldaia . comechè non ad uso di contenere acqua , ha il fondo in alto, e la bocca sta bene cementata fopra l'orlo o piano del muricciuolo del fornello. Sopra esso pajuolo, in una altezza proporzionata , abbianvi gli spazi , ove riporre i canestri , non siano in altezza successivamente più di tre, e così avendovene in tre lati nove solaj, contenenti in altrettanti canestri diece migliaja di bozzoli, la somma dunque sarà di novanta migliaja per ogni stufata. La notte avanti si accenda il fuoco sotto il pajuolo, quindi la mattina di buon ora con nuova legna si risvegli finattanto che si senta un calore che scotti, ma non abbrucci. Allora disposti i canefiri a lor luogo, si troveranno, dopo quattr'ore, folitamente morti i bigatti. Quetta stufa, rapporto alla struttura, essendo analoga alla precedente, fuorche nell'aver il pajuolo col fondo all'in su, fe ne ommette perciò il disegno dimostrativo, come poco necessario per i nostri rischiarati leggitori.

Efaltata la flufa umida da certuni (b), come l'ordigno più adattato, e più utile alla foffocazione delle crifalidi, fenza verun pregiudizio de'bozzoli, e d'altronde accusato da altri, per producitore nel filo di questi di qualche difetto , la quistione sembra de-

cifa dall'ufo reso quali comune di quella secca (c).

Pretende un Autore Francese (d) di aver trovato un forno col cui mezzo rimangono estinte ne bozzoli le crisalidi entro il breve spazio di quaranta minuti all' incirca, senza che il loro filo possa foggiacere ad alcun nocumento. Egli però della costruzione facendone un ciarlatanesco mistero, senza dunque fermarvici sopra passeremo a riferire succintamente l' idea di un'altra di tali macchine

⁽a) Lettera del Sig. Co Bartolameo Soardo di Bergamo, nel Giornale d' Italia d'Horsa maturate, Agricoltura, ec Tom, 13 pag. 6.

(b) Betti, nota 21. pag. 197. al Canto iv. del fuo Poema ec.

(c) Cooffant de Castelles, sue istruzioni ec. pag. 152.

(c) Turbini, ibid.

proposta dal celebre architetto Sig. Ab. Turbini, che avremo oci casione ancora di citare nella presente Memoria.

(*) Scelto, per coftruirnela , un fito conveniente nella filan, da, e gittatevi le necessarie fondamenta, si diftenderà un suolo di groffi e larghi mattoni , o lastre di toffo sopra il livello del pian terreno. Si descriva su questo suolo la circonferenza di un sorno A, avente la larghezza più di tre braccia, e ripartiscansi nella . flessa otto buchi o sorami diretti B. B. al centro del sorno medesigno, affiche questi con altrettante canne verticali C. internate nelle mura, comunichino per ogni lato in una stanza superiore E E, L'altezza del forno fia di circa due braccia compreso il pavimento, e la fua volta D. Sopra quella abbiavi l'indicata stanza lunga, per lo meno, quattro braccia per ogni verso, e vi si continuino le canne con fortili mattoni adattati a coltello nell'interno di quella fin al di fopra della fua volta, che fia d'uopo costruire di mattoni messi in piano a seconda della curva della volta medesima . Sopra di questa se ne costruirà un' altra molto più grossa e consiflente nella diffanza di circa un braccio. Tutte le canne C,C,C,C rimarranno aperte e libere tra il vuoto delle due volte . Nell'ambiente interiore della stanza st sermeranno diverse spranghe di ferro attraverso per frapporvi più ordini di canestri l'uno dall'altro convenientemente distanti. Per introdurvi tai canestri, si lascierà in una delle parti sufficiente apertura , e questa corredata de due mobili porticelle di legname forte, e fia bene che quella interna, dalla banda immediatamente della ffanza, vada tutta foderata di lattre di fecro. Così pure anderà munita, da uno dei detti tre lati, la bocca o porticella del forno, il quale in oltre avrà la propria canna del cammino per l'uscita del sumo all'alto del tetto.

Le muraglie di mattoni recingenti la flanza fi terranno gofde de cirra once quindici. Ma accionè di calore nell'interno dell'atte familio più venga accrefciuto, ed acquifti la poffibile venenza, praticheraffi un buco o forame rotonolo largo intorno un braccio nel mezzo della conveffiti del fottopollo forno, e nel pavimento flesso di detta flanza, cui si adatterà una caldaja piutrollo grande di rame, o di ferro ssifo, o altro coperro concevo di quell' ultimo metallo ben battuto a martello, cimentando l'una cola o l'altra d'intorno con talt etnasce luno, che non possiva per un modo

aver passaggio il sumo.

^(*) Tav. IV.

Tutta in universite la struttura di questi ssufi porrebbe mustrue com matroni di cetta, e di tionoscare con terrazzo e calee mistra e grossa tran. Accendendo il succo nel forno, circolerà la fiamma ed il finmo per le canne delle parri, e pel vuono tra le volte
speriori, infinuandos per tutri sorami lasciati nella circonstrenza
del forno medicimo forno la caldaja rovesticata, e riscalderà con
tal forza l'interiore della stusi, che si avrà il vantaggio di folggior
gara preflamente, bome, e di una tempo medismo assis maggio di
muni sovraindicare. La spessi non sensi di vantaggio di sori
muni sovraindicare. La spessi non sensi listre, ma non trascondence per le grandi filande, ad uso delle quali porra ben introdussi,
artescobe l'invenzione ben issudiata e rissettuta rioscirà certamente
vantaggios de sutile.

6. IV.

Cautele da non trasandarsi sofficando, e dopo sofficate se crisalidi ne bozzoli cost uso delle descritte stuse secche.

Diverse sono fissate cautele, tra cui la principale è di cogliere ral grado di calore, ch'estinguendo le crisalidi non giunga ad abbrustolire la superficie de bozzoli (a).

Per impedire poi l'immediato contatto del fuoco innanzi di metter quell'a lla cottara, la copriranno i canefiri con fogli di carta inumidita, con foglie di viti, o di altre piante, fervendo il loro difficcamento a conoferre la flagionatura converevole. Ma per ottenere con buon faccesso l'effetto che si ha in vedata per via di tale operazione, gioverà levare dalla stufa o forno alcuni d'ebezculi possi nel mezzo de' canestri, perche tagisti colle fossici, si rilevi mercè oculare ispezione se le inchiuse crisalidi elliner realmente vi si trovino.

Finchè i bozzoli rimarranno nel forno, la persona destinata ad assistervi non sarà divertita in altre incombenze.

Appena estratti i bozzoli dalla stufa, due utilità si ritrarranno dal porli sotto grosse coperte di lana. La prima satà di far mori-

⁽a) Istruzione per sar filare la seta pubblicata dal R. D. Magistrato di Milano cap. a.

re pienamente le crissalidi coll'azione più continuata e veemente del calore, che mantengono, e si comunicano i bozzoli stessi. L'altra di conservare più facilmente duttile la gomma che lega i loro sili, la quale troppo si coasqua pel pronto suo diffeccamento,

Oltre di ciò, levati i bozzoli dal forno, non si mancherà nemmeno alle seguenti diligenze. 1. Di collocarli, subito tratti dalla stufa, nelle stanze a tal uopo destinate, sopra tavole o graticcj. 2. Però preseriscansi, se fia possibile, ai detti gratico tavole dei grandi telaj , cui fiano tefe reti di cordicella , ed ognuno di questi adattato sogra buoni cavalletti. Cosi resteranno i bozzoli meglio investiti anche per di fosto dall' aere scorrente nella stanza. 3. Questa sarà ben asciutta e ventilata, coll'avvertenza però di tenere, per quanto convenga, le finestre chiuse in tempo di pioggia, e verso il tramontare del sole, affinchè non sentano l'umido della notte; riaprendole di nuovo ogni mattina a due ore di fole in modo, che i bozzoli non mai rimangano percoffi dai fuoi raggi; i quali rifcaldandoli rendono difficile il loro sviluppamento nell'atto della trattura . 4. Ne' primi venti giorni , dopo terminata la foffocazione , si rivolteranno sossopra due volte ogni giorno, ed una volta almeno in appresso, togliendos, mediante tal cotidiano rivolgimento, il pericolo di rifcaldarsi e muffire.

6. V.

Nuova scelsa de bozzoli dopo siusati, cioè innanzi che passino alla trassura.

TUuri fanno, che in occasione della rrattura de bozzoli, salla optiu deboli d'un'altra, non si può ottenere che una setta imporferta, sporca, disiguale di nervo, di iulitro e di silo. Inconveniente siffatto non si può altrimenti evitare, che mediante un'estrat separazione de bozzoli medesimi, la quale esige in chi deve sarla una pessettat cognizione delle qualità loro naturali de accidentali,

In ogni falands ben regolata, e maffime in quelle grandi, dee riguardari fuguali fectta come un oggetto di necelfaria economia, maffime fapendosi per efeprienza, che nella fuccessiva trattura si richiedono diversi gradi di calore nell' acqua per si ficolgiere la gomma più o meno tenace di esse varie specie, altrimenti quando alsuni bozzoli si falano, altri si consismano.

Tale separazione dovrà effettuarsi sopra tavole quadrilunghe,

Sopra la tavola debbono esser posti tre piccioli canestri , due per gittarvi i bozzoli doppi, e il terzo per que pontuti. Altri due canestri si disporranno sul suolo a portara, e a disposizione di ciascuna coppia di separatrici, dovendo servir l'uno a riporvi i mezzo fini , o vellutati , e l'altro a mettervi que detti faloppe o slape. Su la tavola, e nel mezzo per quanto sia lunga, non se merterà se non quella quantità di bozzoli, che crederassi necessaria: così tacendo fi farà altresì più comodamente, e con maggiore facilità la separazione. Alla quale conviene procedere metodicamente, paffando da una specie all'altra, cioè su due o tre pugnelli di bozzoli, che ciascuna separatrice tirerà dinanzi a se, e fi preleveranno in prima i doppi, ed i puntiti, pofcia i guasti, indi le faloppe, sucessivamente i vellurati, o mezzo fini, di modo che non fopravanzino fu la tavola che quelli della prima specie. Quell' ordine flanca meno la vista, e dà adito a separare con efattezza .

Avvi chi preferive il contrassignare i canestri dei bozzoli con i numeri notati su le camme de' cammini per così riconoscere l'abilità delle filtarici , e poter dall' lipettore alla filanda correggersi quelle che mancassico di abilità , o non efercitassico bene il loro dovere ; la quale cautela, con airer che postessico venire el cogitate, acciò le fete riescano ben filate, anzi che tralassicarsi sarano lodevoli e degne di ricompogla.

6. VI.

Del luogo della trattura, tanto nelle picciole, quanto nelle vaste filande, e della situazione de fornelli.

I Nnanzi però di dar conto della trattura, egli è da dirsi della particolare disposizione del luogo dov' effettuarsi sì nelle medio-

eri che nelle grandi filande.

Nelle prime sia un portico protesso in linea retta più o metto lunga, scendo i numero di fornelli, che si vorranno stoto di collocate, e questi piantati in tale dislanza l'uno dall'altro, che ritanaga il comodo per la dislivazione conveniente de tealo, che roni annessi a cadauno de medismi; e così anche pel passiggio libero delle donne trattrici.

Fabbricandoß dei fornelli femplici , cioè con una fola bocca da fioco ed un folo earmino, od altri in varj modi compoliti, come più oltre (\$5.1x.) verrà fpiegato, dovraffi di qui variamente collocati). La difopiciano di que' femplici faix ì in des file, od alla deltra, e alla finiltra del portico, o in una fola linea fa foli 'egli rifletto; nel qual cafo i appoggeranno al muro. Quei duplicati, o in diverfo modo compoliti diditribuirano nel mere zo del portico fletfo; mai intale circolhara dovrà egli effect conveniente larghezza, apponto come nell'altra delle due file, e ciò perchè le coffice di viali rifecano meglio partacibili:

L'altezza del portico sia discreta, mentre soverchiamente elevato fariavi pericolo, che all'occasione de temporali cacciatavi fotto dalla forza del vento la pioggia, e la gragnuola, ne seguisfe notabil danno nelle sete attualmente in lavoro sugli aspi.

Non abbia poi effo portico al di fopra alcuna volta o foffitto piano, ma fia coperto di un femplice tetto di svole a mezza battuta, ben commeffie ed inchiodate in guifa, che le infuozate volanti faville della fuiggiene nell'udire col fumo dalle teffe dei cammini, e rimafte fopra le tegole o embrici, non pofino infamiari tra le fenditure delle vavole medefime, e cader poi fulla fuperficie delle acque nelle caldaje de fornelli, o fulle mataffe avolte fingli sigli de torni, con preguidicio affai maggiore dell'arrotte file indicato. Tale fia preffo poco il luogo definato alla trazione de bozzoili nelle private filande.

Trattandofi poi qual dovrebbe essere in una assai grande e ragguardevole, capace , per esempio , di cento fornelli , seguendo noi circa questi dettagli il celebre Architetto già citato (a), ecco abbreviati al più possibile i suoi insegnamenti in tale proposito.

5. Che detto luogo proceda da oriente ad occidente, coll'avvertenza che tutto il muro della schiena del portico sa rivolto al mezzo giorno, cosscchè tut'i vani degli archi ed architravi restino aperti ver il settentrione.

2. Che in ello muro di fchiena fi apriranno due finestre per ciasfendun fornello; la prima poco al di fopra del pavimento, ed ella munita di proporzionata inferrata, e de suoi interni ferramenti di legname, e l'altra in alto a piombo della predetta, e che abbia una ribalta amovibile di legname da potre altare e

ribaffare col mezzo di una corda , secondo il bisogno.

3. Che cosl 'l primo ordine di finettre fervirà a dar lume agli afpi, ed al libero corfo dell' aria nel luogo, e il 'airro gio-verà a dar efito alle umide efalazioni dell' arqua della caldaja, non-thè al fumo, il quale per finiftro accidente porets' effere cagionato da 'faochi de' fornelli.

4. Che nella coftruzione ef alzamento de' muri, e de' pitafri, di fifturpo porticale di rattura, y it fifturmion ne' fiti più convenienti le picciole canne pei cammini dei fornelli; ed elleno flabitie con calee, e ben lificiare anocar nel loro interno, affiochbi variano men foggette a riempieri di fumo, e ne riefca più agevole l'uferia.

5. Che collruendoli tai canne alquanto ritorte, mentre così renderan del fumo flesso ancora più facile l'esito, d'altronde apporteranno minore impedimento alla regolare instessione delle travementa del copertume.

6. Che tutto il pavimento o fuolo di questo luogo di trazione dovrà tenersi inclinato di qualche oncia verso le imboccature degli archi de portici, facendosene il selciato di lastre di pietra,

o di mattoni ben cotti.

7. Che dalla parte del muro, e fotto a tusti i fornelli, farà hene farvi un terzazzo continuo, a liquanto più elevazo del pavi mento, e pendente verfo la corfiva di mezzo per dar feolo all'acque, e di altre immondezze traboccanti dalle caldaje, a avvertendo di praticare luogo l'elfremià più balfa di dento terrazzo un pieciolo canale, che le riceva e mandi fuore nel cortile per altri canaletti attaverfo, o coperti fotto al pavimento.

⁽a) Turbini ibid. pag. xxv. e feg. Mii i

S. Aggiungafi, che fe il luogo di tratuta foffe luogo affa i farche meglio collocare fegiulamente tuti i fornelli l'uno della poli l'atro dalla handa del muro, lafciando in libertà il rimanente ele portico per la corfava. Che in tal guida le boche de medefini iroverebbondi tutte efpolte ad un'aria di forza uguale, o figirante dal mezzo giorno, o da tramontana; e che così pure gli afoi rimarrebbero meglio coperti e difeti dal muro foffiando gagliardamenti il vento, e cadendo groffi pioggie.

9. Che non avendovi cango inficiente alla difribuzione in linea retta da un folo lano di unti gli occorrenti fornelli , e dovendofi perciò collocane anche dall'altro , ii disporan quell'uni uno per ogni pilafro, alfognata perciò maggori largheza al portico, affinchè riefa più comodo, e pel qual effetto praiches atfil 'viale in modo che rimanga luogo ai fornelli medefini.

to. Che diverfamente duplicati quelli o congiunti inferme lalla felfa direzione nel mezzo del portico, o drimpetto all'appretura di ciafchedun arco, nel qual modo rinferndovi due corfice, una per banda, fi farà allane zil la puimento pendenre di di del fati, feavando un altro canaletto anche ai piè del muro per dividere più facilmente lo foto delle acque.

11. Che ciò dispolto in entrambe le estremità del porticale da oriente ad occidente, si postranno aprievi due porte di mediocre grandezza, da tenersi munite di rastrelli di serro, comechè istinuite soltanto ad accrescere il corso dell'aere sotto il medelimo,

e per renderlo più grato alla vista.

12. Che universalmente il tetto di ello porticale sarà provveduto, come tutti gli altri della fabbrica, di grondali di ferro o di rame per raccogliere o deviare le acque piovane ad effetto, che scemati rimangano gl'incomodi di coloro che deggian passare, e uscire dal di fotto del medessimo.

9. VII.

Progetto circa la qualità de materiali da adoperarsi nella costruzione de fornelli.

NElla fabbrica de fonnelli da trarre le fete non vengono generalmente impiegati altri materiali, che cotti mattoni e calce. Siccome però quell'ultima, per l'intenlo calore del faoco perde con facilità la naturale fua forza, ed a poco a poco fi riduce in polyvere; così non folo prefito quell'i fornelli reflago feffi riduce in polyvere; così non folo prefito quell'i fornelli reflago feffi nelle pareti, mentre in esti scemass I vigore della siamma, ma dalle aperte senditure trapassa suor anche il sumo, donde le sete tirate sugli aspi gravissimo pregiudizio ne ricevono.

Ognuno può aver offervato, che i fonditori di metalli fi fervono per lo più di mattoni crusdi di varie crete impaltae e mefeclate con iflerco di bue, ch' effi dicon luto, o anche di una fola forta di creta frammilia a pelo di cane, o cimatura di panni lani per formare le loro fornaci o fucine, le quali così minabilmente refifiono alla più eftrema violenza del fuoco, e lungo tempo intatte fi confervano.

Parrebbe dunque a propofito il ferbare tal metodo nella facitura del ferici fornelli; ma in diverfo modo almeno non fi manchi a quetti precetti. 1. Che i mattoni cotti fiano ben piani e rafiliati. 2. Che fi commettano l'un l'altro con creta, ma leggerimente. 3. Che colla fteffa s' intonachi leggerimente l'interno del fornello. 4. Che poi l'afferna intonacatura di effo fia di calce mefichiatavi della polivere di matrone cotto peilo. 5. Che doona ficiutto tale intonaco fia ben lificiato colla cazcuola, giaschè così rimarrà il meno poffibile danneggiato. dall'acqua, continuamente verfata dalle caldiei. 6. Che col detto cemento fi unirà cfaramente l'orlo dalla celdieia fteffa all'orizzontal piano del fornello medefilmo procedemdo il oti effo piano uguale l'intonacatura.

§. VIII.

Della struttura le fornelli semplici, e cenno sopra uno ch' è stato presentato all'illustre Accademia Agraria ecc. di Verona.

L' Tanto nota l'achitettura de fortelli femplici per la trattura delle fete, che noi fliniamo iossulte readerne un pecific conto, maffine che meglio lo diranno le figure rapprefentate nelle Tavole, che appolle adi illuftrazione della prefente Memoria andreno in feguito cirando. Solo baltra qui dat cenno d'uno, che prefentato nel 1773. de Giambattifa Invorsizzi Milancel alla pubblica Accademia d'Agricoltura ed Arti di Versona, e riconoficiuto da effa, che ottimo era per la trattura delle fete sì a due, come a quattro capi o fili, ne pubblicà Demetrico comune la flampa, rapprefentante di effo fornello la pianta, l'alzato, e lo fraccato.

(*) A, è il fito delle bocche del fornello in pianta . B, uno spiraglio largo once (a) una e mezzo, alto once tre. C. interno del fornello lungo once trentatre. D, canna per lo sboc-eo del fumo, larga once una, alta cinque, fortendo per la lunghezza di once appunto cinque. E, canna nella groffezza del muro di once dieci in quadro . F , vafe per l'acqua sporca con gratugia nel fondo largo once orto in quadro . G , circolo la cui metà è cavata nel piano del fornello per mettervi entro il brento coll'acqua netta, avente il diametro di once fedici. H, muro, cui si appoggia il fornello, grosso once fedici. I (**), prospetto del fornello, alto once venti, e largo ventifei nel fuo totale. K, bocca per legna e carbone, larga once otto, ed alta fette con portella di ferro. L'altra bocca per effraere la cenere larga once otto, ed alta cinque. M (***), spaccato del fornello avente nel suo totale la lunghezza di once cinquantacinque . N , fianco della bocca marcata K (nella fig. 2.). O , fianco della bocca fegnata L (nella detta fig.) . P , fpiraglio indicato B (nella fig. 1.) . Q , graticola di serro larga once otto, e lunga once nove qual vedesi in C (nella fig. 1.). R, canale nell' interno del fornello, dove gira il fumo, largo once pna e mezzo, e così parimenti alto, S, canna per lo sbocco del fumo , fegnata D (nella fig. t.) . T canna nel muro, com' è mostrata da E (nella detta fig.) . V , (****) spaccato del fornello per traverso. La caldaja di quisto sornello va adattata nel giro ovale dimostrato nella piania (fig. 1.), ed esfa avrà fei once d'altezza.

Il praticare, come in questo femplice fornello, anche negli attir'd focolare con una ferra graticola che lo divida in parte superiore ed inferiore, la prima per mettervi le legna, e e l'attra perchè vi cada la centre, farà fempre la così nigilore: 1, perchè coil l'iocoo stello mosso meglio dall'arte manterrà la fiamma unguale e veremente. 1, perchè si portà far tolo di legna di reglio avuelle fi portà far tolo di legna di reglio a videri anche del carbone. Se si domandi perchè la parte superiore della hocca da sincoto si percivia munita di una porticella di ferro di achiudersi, ciò è per impedire da quella l'ocita del samo, il quale nuocre potrebbe alle fers soli 4760. Con essi porte.

^(*) Tau. v. Fig. 1

⁽a) Le mifure chi dannoli di questo fornello sono secondo il piede Verenese. (a») Fig. 2, ibid. (***) Fig. 4 e Fig. 4, ibid. (****) Fig. 4, ibid.

tictila rella dunque dunque pienamente soddisfatto ad un articolo importante della più celebre tra le Sovrane regolazioni che abbiamo fulla filatura delle sete.

6. 1X.

Dei fornelli composti .

V' Ha diverte forra di fornelli composti, 1. ove la situacione sola de combinata in mode, che una sola canas di caminio ferva de vecuare il lumo di etturi. 2. ove un solo fornello con un solo succo, un solo cammino, una sola caldaja sia sistiente all'adatura di due a spir. 2, ove tre ed anche quattro fornelli muniti-tutti delle loro caldaje ca strezzi agifeno con un solo succo, ou di un tripicato e da un quadrupicato risparmio di legna. Di tutti è questa la più utile invenzione.

Riguardo ai fornelli di prima forte farebbe foverchio parlare, perchè facile la combinazione ad ogni mediore intellator. Per que della feconda spezie, è dessi più volte stata progerata in Luca, in Firenze, e note in Nilano dall' Abate Grislamo Ottolini di Coro, per cui dalla Società Patriorica istunita dalla sa Augusla Martia Tarres An signoria ricordanza in questa capitale dell'austriaca Lombardia ortenne egli in dono un medaglione d'oro coll'emblema della medessima.

A, (*) indica la bocca del fornello. B, l' interno del medemo avente in lunghezza once trentadue («). C, la (alsia; a, ch' è lunga once ventifette, larga dicci; e alta qualifet rationara con parecchi botch, la quale dà palfaggio all' acqua per utta l'eftensione della caldaja fielli a, non già ai bozzoli di stoglieri. E, mostra il cammono. F, F, i niti per le donne trattici. CG, quella gibi alpi. H, H, la finazione delle filiere, tenere i bozzoli di forna, come a simo luogo fia sipragato per l'economia, finezza ed uguaglianza della fetta. L, L, quel delle donne voltatrici. M, indica til fianco della bocca da fuoco , ed

N quella della cenere. O, è un ringlio di muore tenuto ad anatie tre nell'interno più groffo, conchè il ficoco afecedendo di cala caldaja, e dilatandofi a campana farà l'efferto di mettere al coperto le gambe delle donne trarrici dal troppo ardore. P, è il confilo della laftra fortas pel paffaggio dell'acqua nella caldaja, e Q, il firo da riporre dell'acqua fredda pre ufo delle trattrici.

Senza fermarci fu i grandi diferti , che potranno in quefla macchna rilevafi ponendola in ufo , e per le froporzionate dimensioni delle due caldije unite in una , e per effer ad entrambe comune la fieffa acqua , oltre al non avevri risparnio di legna , chè il punto massimo da cercarsi in queste combinazioni , senza , dico, , fermarci fopra tutro cito, passimori da cercarsi in queste combinazioni , senza , dico, , fermarci fopra tutro cito, passimori da die dei nelli composti del terzo indicaso genere, ove ha saputo diffingues de l'architetto Sig. Ab. Turbini A nolltra amnichevole islanza avend egli ampitara l'idea siu della combinazione di re fornelli (2) fin ad aggiungemen un quarro, pet quali tutti ad un aratto fere riverbeto, noi ci affertiamo a comunicare al l'abblico di ingegneta riverbeto, noi ci affertiamo a comunicare al l'abblico di ingegneta giungendo quel tanto che l' Autore medessimo ha servito per maggiuro risulligenza della struttura ed un che in control del protesta de un che in control del protesta ed uso di tale que della mechina.

Quello forno avvà la fua bocca (") A, un folo cammino B, et una canan, D., Effendo il fuoco fituato nel cento del forno fi panderà ugualpente in rutte le fue parti. La fiamma cod riflerat e fomentata del continuo con poca quantità di legna rificaldera fa fortemente le parett del forno B, e dei fornelli EE all' moto no, e divera fiempe più intenefo il grado del ciorer. Tutti efficienti apprenta e la compara del control del ciore del control del co

⁽a) Turbini, Ibid. pag. xls1.

^(*) Fig. 1, 2 e 2. (**) A corrispondono le lettere a ture tre le figure nella Tavola V, cit ata.

grande I, murata al di fopra delle altre caldaje H H minori, che l'e flaranno d'intorno. Ella grande caldaja fa fornita di altrettanti rubi 86, quanti fono i fornelli, offervando che fiffatti ubi fi trovino infertii verfo il fuo fondo, con una chiave di metallo LL, e turacciolo per aprire e chiadere ogni ubo. Quell'acqua it conterverà fempre calda, e fervirà per rimattere novo acqua entra nelle picciole caldaje, allorchè convenga cangiare quella fopra e fuccida, afotturare e ripulire le caldaje fette dopo terminara la fi-latura della fetta di un afpo, per ricominciare il lavoro di altre mataffe.

A tutte le interne aperture de l'ornelli fi raffetti con maelti in un ficiolo di laftra di erro ne firo ce, che fa mobile, e fi pofe, col beneficio di un uncimello di ferro, aprire e chiudere a piacre al di fopra del piano del fornello. Servirà quello a registrare il calore forto le caldaje. Un fimile usicuolo, o ferraglio dovrà borsanche alla bocce del forno A. E pertelà fi ritrovi fempre e mantengasi l'acqua-calda, o almeno tiepda nella grande caldaja, anche per la mantina vegennet, fi strà paffire in qualche modo propriro un'altra lamina di ferro anco al cominciamento della golla, o canna del cammino per una-fendiura orizzontale; la qual lamina flarà chiufa folamente in tempo di notte. Col ancora si chiudet colt ferraglio la bocca del forno A, avendo gal prima riempirar di nuova acqua la caldaja, ed anche tutte le altre piecciole caldaje de fornelli.

Con quello nuovo metodo di collòsare e combinare ad unitoco forno parecchi fornelli in giro, fembra foddifatto appieno l'articolo principale del rifiparmio della legna, oltre di ortenere altriconfiderabili vantaggi, colò, che nel loophi di trazione della fica hande fia occupato così l' minore fipazio polibile, e rifiparmiata-momano condictrabile focia nella coffuzione del meddimi.

9. X.

Della struttura delle caldaje, ove si dà cennoanche di alcune recentemente proposte col distintivo di caldaje di contrassondo .-

Nell' utilifimo Manifelto del Confolato di S. M. Sarda pubblicato nel 1724, ove, come vedremo a suo suogo, raccolsee annovi eccellenti regole per la filaura delle fete, ecc., viene N. ij preferito (a), che le callaje a fina bacini dovranna effre eouse , platific profinde un quario di vafo (b) one coperto di affi santo le medefine. Riguardo alle liclifi femera quello il precetto miglioree, ma non peranto divetti Filorieri, piniti dall' amore del nazionale ben pubblico, hanno propolto metodi di renderle ognora a più adutare e rooficue per l'olo cui fono definitate.

Vha dunque chi láfeib feritto, che farebbe affai proprio il felle larghe d'imboccatura, piutrolo rifirette di fondo, e, di non molta profondità, poichè così le fponde riufecndo biblique, portia la fiamma meglio girarvi all'incorno, e più perlo l'ifaladati. Altri, e fia quefti l'a nobile Sig. Co. Carb Betroni dell'Accademia Georgica di Bretica ed più altre dell'Italia noltra, ne progesto l'anno 1738. di munite con un'amovibile lamina ricurvara, che qui nomino centrafionde, e di cui tali le ne promettono vantaggioli efetti nella ruruta, che in un'opera, qual e la preferente la fira forte ripusato a mancanza il traliciare di renderne per faria forte ripusato a mancanza il traliciare di renderne

Quelli vantaggi confilono (c) non folo a falvare le mani delde donne trattrici da focrature; onde divengono foquamofe, gonfie; impiagare, e malamente valevoli al lavoro, ma anche a rendere non pregiudicato in conto vertuno l'intereffe di chi faccia trarre la fera. Ad ortenere tutto ciò, il mentovato [vegliatiffimo Cavaliere, e degli fiully utili colvivanore generofo, ha ciogitato due mezzi, uno fempliciffimo, l'altro compollo di cui na recheremo partitamente una difficiente notivizi.

9. XI.

Caldaje di contraffondo semplice.

Onfifte quello (°) contraffondo in una lamina di ferro benena fignata, meno larga doe oncie e mezzo, e meno lunga un' oncia della caldaja in cui dovrà adatrafi. Sia effa lamina incurvata all'in fu , e vi fi metra inclinata così, che dalla banda dell'afpo fila immerfa un'oncia fotto la fuperfici dell'arqua, e fi fipro-

^{(·).} Pag. 4. n. 5 1724. Torino presso Valetta.
(4) Sono oncie cinque e mezzo del piede Varigino detto di Re.
() Penseri in s jornelli da feta etc., 1777. Brescia per Petro Vesconi;

^(*) Tav.vIII. fig. 1. e fig 2.

fondi dal canto della filatrice fino alla distanza di due o tre dita dal fondo della caldaja stessa. Due piedi lunghi, e due piedi corti bastano per renerc in tale inclinazione l'anzidetta lamina . cui è piacciuto dinominare contraffondo. Egli opera in modo, che l'acqua, quando è calda affai, corre continuamente dalla sponda della caldaja, che riguarda l'aspo, a quella dirimpetto, i bozzoli distaccati vengono condotti dall' acqua corrente verfo la sponda della filatrice, dove raccolti si sermano, lasciando isolate e libere le quattro rofette di quelli, che faltellano attaccati al filo : così effendo la filatrice costretta d'intingere ogni momento le dita nell'acqua quasi bollente per separarli, fi scotta meno dell'ordinario. Questo è il beneficio che ne ritrae la donna quello della feta deriva poi dal restare distinti e lontani i bozzoli atraccati dai distaccati perchè questi non immischiandosi con quelli, la filatrice, e il sopraintendente diffinguono meglio il numeto di que' che fono a lavoro, e questi essendo liberi, st rivolgon meglio, nè si rompono sì sovente i loro capi, perciò tolto resta interamente l'impedimento degli altri, e quindi 'l bisogno di sbarazzarneli.

Oltre di ciò non facendo più mestieri di levar in fretta colle dita, che temono le scottature, que bigatti cui già si è tratto ogni buon filo, non v'ha neppur rifchio di levar talora con effi alcun di quelli, che la filatrice follevata dalla conrinua briga di feparate i bozzoli che ripofano, da que'che lavorano, e avendo le dita fane, e meno tormentate, e perció più atte al maneggio, può mettere tutta l'attenzione e industria in quelli che si svolgono, e di tal modo fila sì bene a quattro, come a due capi. Una fola lamina di lata produce quelli vantaggi : al che fr aggiunge , ch'effa modera il ragguardevole danno della feta eui non di rado foggiace pel calore soverchio dell'acqua ,e ciò perchè opponendosi alla verticale falita del bollore, ed obbligando l'acqua bollente a far un giro prima di acrivare ai bozzoli , le dà campo di diffondersi e frammischiarsi con quella che non bolle : cosl temperata nel calore, s'avvia placida e piana verso la filatrice, attraversando i bozzoli attaccati fenza offenderli e sturbarli.

6. XXII.

Caldaje e contraffondi formati in modo diverso, cioè composto.

S Embra che al succidume, di cui ramane impregnata l'acqua nella caldaja, derivi dai grassi umori, che tramandano i bicatti N. i i j troppo cotti, e sembra altresì, che rimarrebbe tolto tal inconveniente se eglino appena svestiti della loro seta, cadessen e restasfero in sito poco caldo, e in acqua tlagnante, la quale comunicasse, il più che si può, con quella, ove i bozzoli galleggiano.

Attefa la ragionevolezza di tali supposizioni , sacciasi la caldaja (*) profonda fette once in otto dal canto della trattrice e tre once del lato dell'aspo. Il suo fondo sia un po' convesso, e rettangolari tutte le sponde suorchè quella dalla banda d'essa trattrice . che potrà essere semicircolare (**). Il contrassondo da mettersi in fiffatta caldaja sia esattamente come il già descritto, sol che laddove termini verso la trattrice, deve la sua lamiera ripiegarsi in giù ad angolo retto, e con ciò formar una sponda alta tre o due once, la quale però vicino all'angolo abbia una fenditura orizzontale alta un'oncia, e larga e lunga otto o dieci. Tra siffatta sponda del contraffondo, e quella della caldaja verso la filarrice, deve rimanere uno spazio largo tre once, e lungo quanto la caldaja che reflerà come una fossa chiusa d'intorno, la quale chiamerassi tomba de' bigatti, per la ragione, che questi rotolando giù per l' inclinato contraffondo, e cadendo in quella fossa, se ne restano inessa immobili , finchè con un adarrato cucchiajo trasorato si voglia levarneli. Con altra picciola fartura, confistente in mutare mer di fotto il fondo della caldaia in quella parte, ch'è destinanta a romba , togliendoli essa così all'immediata azione del suoco . i bigatri calativi fopra non fi cuocerebbon tanto, e meno untume: per confeguenza trasuderebbero.

Ma à vie meglio togliere fiffatio inconveniente, e far ceffare o minorare almeno anche un altro, che province dalla polvere, e da quelle sporcizie, che per quale sind casione possino galleggia-re sil que lo dell'acqua y viene singerito dall' Autore altro riprigo. Questio è di fare una caldaja due o tre dita più larga delle ordinarite (***), coll "avventenza che questio eccesso entri fotro la tavola caldaja, più larga delle altre, se rimanga ivi nassono. Per sistara caldaja, più larga delle altre, fi porrebbe ustare il predetto contrasfoncio, e faine un altro ancora un po diverso, il quale fi riprigate, come quella, ma jurra unita, e con due sponda contraste si i familiare di caldaja, più larratio del s'anzistotto (****) con una sponda con altre, come quella, ma jurra unita, e con due sponde trastorate su i familia. Al livello poi dell'acqua, si vorrebbe, che una o due bache-

^(*) Tavola citata viit. fig. 2. c 4. (**) Fig. 7. (***) Fig. 5. Tav. ičid. (****) Fig. 6.

nt lícic di comiolo orizzontalmente tirate e ferme fonto l'orlo della tavola fuddeta fetvifico di barricasa inconro i bazzoli, fenza punto impedire il libro corfo dell'acqua; la qual entrando in quella parte di calabi nafonda forto la tavola, y i recherebbe pur feco, e lafcirerbbe le foporciase galleggianti: le quali poi per un canaletto introdorto di fianco traboccherebber fonto della caldiaja, cod rimonda la corrente, profeguirebbe il fuo giro tra la fonoda, e quella della caldiaja, la quello nouvo constrafiondo la tomba de bigatti farebbe l'angolo, o il feno, formato dalla fonoda ripiegana in (n, e delle due picciole laterali turforate; ove flando i bigatto-li lontani dal fonodo della caldiaja, o fuori del filo della corrente, che pafferebbe in alto, poco fuoccionne le commonicherebbero. Cavando poficia il contrafiondo ful fine del lavoro, fi caverebbero pron effo tuti' bigatti caldut e rimafti nella tomba. Quello contrafiondo potrebbe adattarifi anche a qualunque altra caldaja delle utate.

Tanto qui baîti circa questa novella invenzione. Il farne cafo, l' effettuamela in pratica protrà afficarra chi promesti vantaggi, t. Salva le mani della trattrice. 2. La libera da molta briga, ficchè fila meglio d'affai. 3. Ella ed il foprantendente alla fi anda diltinguono meglio il numero de bozzoli che lavorano . 4. La feta rimane più bella, e ne va fimarrita meno. 5. Modera il bollote dell'acqua. S. Kilparmia le legna forti, e premette fosfe le dolci-

6. XIII.

Notizie generali circa i migliori metodi della strattura delle fete, ed avvertenze da ferbasfi circa la foota de bozzoli da filare, come valeriene, qualunque fia il metodo, che vogliafi praticare.

M la fittuttura de fornelli, e delle calabir, unto fenza, quanto-mounte dei detti contraffond, non fono le fole macchine occorrenti alla perfetta trazione de baztoli. Quello che più effenzazialmene vi giova, è la disposizione dei telaggio, o tennio, conletto, conneche la miglioria di cifa trattura dipenda da uno fiudiato collocamento delle fine parti-tutte, e dalla compofta e fimultana azione di alcuni ordigni p. giunti , come diconii, ch'entrano nel torale della di lui composizione, si trianalo le frete a quattro, o a due foli fili, che comunemente capi fi appellano; il quale ultimo metodo è il migliore, pel rendere che sa le sete stefe più pregiate, mentre dal volgo reputasi l'altro più economico

quantunque tale non fia .

Due fili porendo effere feguiri dall'occhio della donna trattrice collantemente, agevole quodi ricle alla meddima l'adempire le operazioni, che meglio riefcono alla loro incrocicchiaura, quasagiana e nettezza, di cui diraffi ampiamente ne' due feguenti paragrafi. Ciò non ortenendoli affoltamente dalla trazione a quattro capi, di qui le fete in tal aguiria triate fono di munor valori qui quelle a due fili, ne' tutte come quell'ultime capaci della più prefetta ridiavono ad ortini del eccellenti organazio, i

Di quest'ultimo metodo adunque, il quale ha reso ricercate più di tutte le altre la fret ad l'enionate, ondo venne esticacemente raccomandato e suggestion ne loro sispettivi Stati da alsusi giundiziosi Sevaria d' Italia (a) avendo noi divitato di parlame in seguito con qualche abbondanza, non tralascieremo perciò di demono inanzia di alsune generali avvertenze, volendos si guigure l'u-

no o l'altro di essi metodi.

La prima è (b), che per confeguire l'uguaglianza della feta si richiede una scorta sufficiente e proporzionata alla qualità de' bozzoli, senza la quale non si potrà mai giungere ad ottenere le sete

perfettamente filate.

Che toflo che il calore dell'acqua nella caldaja fia proporazionata o bozzoli, con entrovi li bigatti vivi o morti, fe ne porrà in effa la quantità occqrente a mifura che fi vortà filare la feta più o mono fina. Che purpati e ridotti colla (topa alla pura feta, fi-leveranno ad uno ad uno in quella quantità che potraffi, riponencioli all'afciure nella parte dell', 4fe, che retal forto la mano dell'a per poterfene aguaramente fervire, a wvetrendo à di prefervariti dalla maccrezione foverchia, che feque, lafciandoli per

(b) Vegeafi la estata sitruzione Milanese sotto il titolo: Modo di processersi e di adoperare la feora.

⁽c) Veggő II Manifik di Red Sarlegna del 1744., forto il tirolo. Reque pet als faltense de Cacterini, la novar Regiones ned olluca di Farma pag. 33 i I finnismo de R. D. Magultaro de Milano pubblicata nel 1778. Carl I tirolo: I finnance und filtano a des capit. Belle e provincie lega; vi han anche in rai proposto del Strato Veneto aimoche la trazione delle fere a due pin fidificati in tutte le Provincie del tipo Stato principalmente del Farsit, per fidification in tutte le Provincie del tipo Stato principalmente del Farsit, for, nella qual ultima Provincia filatta tratium brittee, conguiura all'eccelleraza navuelle delle for fere.

ere o quattr' ore ammucchiati ed oziofi, e schisando altresl di riporli nell' acqua fredda, che gl' incrudice, e nella calda che loro finerva il filo.

Che se la scorta riesca abbondante, siccome avviene quando i bozzoli sono di buona qualità, pochi ad un tratto se ne porranno nella caldaja per non incorrere il pericolo di troppo macerarli.

La seconda avvertenza consistendo nel modo di valersi di detta scorta, dunque in tal proposito abbiasi per regola : Che la trattrice avvezza al maneggio de' bozzoli da ridurfi in feta fopraffina . dovrà agilmente attaccare ai fili che lavorano un bozzolo per volta . o al più due se bisognino. Che non si rimesteranno nuovi bozzoli nella caldaja, se non quando si avrà di già preparata la fcorta, altrimenti converrà fermar l'aspo nel tempo che si purgano colla scopa, o come volgarmente si esprime quest'azione col dire si scovinano. Che allo distaccarsi del bozzolo dal lavoro , si leverà dalla caldaja, dond' è chiaro lo scopo e fine, per cui diviene necessaria la scorta, cioè per ottenere una lodevole ed indispensabile seguentezza della sera. Che sarà bene che le sanciulle di tesera età coll' esercizio della mano franca e difinvolta si avvezzino , lo che seguità facilmente , allo spiritoso maneggio de' bozzoli nella caldaja, e li ripartano agilmente ad uno ad uno a' rispettivi fili o capi. Che così evitandofi d' attaccarne un sascio per volta, (difetto comune alle provette) si sosterranno i due capi uguali e paralleli , ed i fili incrocicchiari senza rompersi , nè storcersi , e senza inclinare più dall' una parte che dall' altra , caricheran l'aspo di fera seguente, netta, lustra, ed esente da tara. Che provvedutost per tal modo all' ineguaglianza della seta, che può proeedere dalla mancanza di una scorta proporzionata alla qualità de' bozzoli, fi potrà con franchezza afferire, che tale difetto non procede d'altronde che dall'inespertezza, o dalla negligenza delle mae-Are, che ora filano a dodici, ora a otto, e talvolta a foli quattro bozzoli, e che attaccando non di rado troppi fili ad un tratto, denno poi strapparne alcuni di seguito; negligenza condannevole, che non folo pregiudica alla feguentezza, ma anche a tutte le altre lodevoli qualità , che deve avere la feta,

6. XIV.

Dilucidazione del precedente peragrafo, ove detto del grado di culore dell'acqua, e cefa fia l'increcicchiamento: de fili , recafi la deferizione del telajo o tornio alla Piemontefo per la trattura della feta a duc capi.

R Eso conto già (\$.x.) della forma e dimensione della caldaja prescritta nel Manisesto del Consolato del Re di Sardegna, il primo oggetto, fu di cui è da parlare relativamente alla trattura confiste ad accennar i gradi di calore convenevoli a disciorre la vernice diversamente tenace in ogni qualità diversa di bozzoti. Soltanto in tale proposito può avanzarsi , che un maggior grado di calore abbifogna per filare le galette morte che le vive; maggiore ugualmente per le eccessivamente stufate, che per quelle soffocate a minor grado di fuoco; più per quelle di collina che di pianura, e più anche per le sane, che per le impersette e disettofe. Si fa, che generalmente si pecca facendo uso dell'acqua troppo bollente, poiche di fatti essa increspa la seta, Ove mancano le preventive cognizioni deve la Maestra trattrice supplire colla pratica e diligenza studiando di adattare ad ogni qualità quel grado di calore che meglio convenga per il facile ed opportuno loro fvoglimento, e per dare alle bave ferofe de bozzoli quell' incrocicchiatura, o torte che richiederà la qualità de bozzoli da un canto, e dall' altro la condizione dei fili in cui si vorranno ridurre;

Le trattrici più esperte danno a quesse bave, ora quattro insieme, ed ora maggior numero, s'econdo si slii che voglian strare, sicria un' oncia misura di braccio, d'incrosicchiamento, esanno modificato appunto in proporzione della groffezza e qualità
del filo che dovrà trislutarne. Le più diligenti tra effe trattrici
contano i punti per far risicrici a torta dispari; la fanno a colpi
di mano piuttosto che colle dita, tenendo le bave una tefa l'altra lenta.

Ma perchè a tirare la feta in queflo modo concorrono all'abilità della trattrice anche tutti gli ordigni componenti il tornio, o telajo anneflo al fornello, ecco il fito opportuno di darre la più efatta deferizione, e qual appunto egli è alla Piemontefe, non a vendovi fio ora macchina meglio inventata per l'efecuzione migliore del lavoro circa cui trattamo.

La fig. A (*) rappresenta la donna trattrice , e B quella che sa girare l'aspo sul quale si avvolgono le matasse. C. C. indicano i quattro piedi sostenenti il telajo, o quadrato, lungo quattro piedi, alto circa due, e con effi piedi dal canto della trattrice medefima. E, E, fono quattro pilastrelli detti fantini da' Piemon-tefi, due de'quali sostengono l'aspo, e i due aliri la spada o va e viene. I pilastrini sostenenti l'aspo deggion essere distanti da que' che portano il va e viene circa due piedi liprandi (a) affinchè la distanza dell'aspo dalla caldaja possa condurre il filo più asciutto, e meglio condizionato sull'aspo (b). F. mostra il perno dell'aspo medesimo sulle di cui ale van le matasse, che non dovranno avere maggior giro di once 48 , nè minore di 40 , con questo pure, che tutti gli aspi di una filanda siano di una stessa misura (c). G. è il manubrio dell'aspo; H., il suo perno, in cima al quale, e al di dentro del pilastrello avvi una strella di legno con ventidue denti , che inganzano in que di una ruota appellata campana da' Piemontesi . Quella , segnata K , va attaccara ad un pezzo di legno rosondo indicato L., in cima al quale c'è un'altra ruota , o campana M di venticinque denti , che inganzano in que' d' un' altra stella o pagnone con denti trentacinque (d). Sopra di quella sta un eccentrico O, ch' entra con una punta tibadita in ifquadra entro un buco giacente nell'estremità del va e viene segnato P, il quale d'altronde entra pure in un teleretto, dove ha la liberià di andare e tornare sopra una medesima linea. O. O. accennano due fiti di ferro ricurvati in aperti anelli, e che diconsi guide, o uncinessi, ne quali la feta passa partendo dai foricelli praticati in una lamina di ferto S., pe' quali dalla trattrice s'introducono le bave incrocicchiate componenti i fili stessi, nello svolgere i bozzoli nella caldaja T del fornello , poco più sopra della quale essa lamina di ferro detta filiera sta situata . V contrassegna i fili composti di parecchie bave o filetti incrocicchiati (b) nella parte Y fra la lama o filiera, e gli uncinetti, per formare la matalla Z. Segue poi (*) la dimostrazione Fig. 1.

^(*) Nella Tavola 1x (a) Il piede liprando di Piemonte è once 12., che fono 19. del piede Parigino derto di Re.

^(6) Articolo vi. pagine z. del Manifelto Savojardo .

⁽c) Ibid. art. 4. (d) Ibid. n 14.

⁽e) Ibid, n. 4-(.) Nella Tavola z.

del pisciolo feopino s, col quale \hat{u} shattono i bozzoli \hat{s} alloriche cominciano ad effere risidaltes, ec ib per trovare le bava ; il che in termine dell'arte diccti fare la hartas. La f_{i}^{c} , a. rapprefenta il piano della prima ; la \hat{s} e quella parte del tetajo o cavallero, nonchè dell'afpo che fi vede in faccia; la \hat{s} il dianazzi d'effot evalletto; la \hat{s} è il pagnone o rustella di trentacique dei variatione o materiale a giù in aggiunto l'eccentrico O; e la f_{i}^{c} , δ indica una mano piena di bozzoli \hat{s} .

Tal è il romio Piemontele, circa cui, s'obben da stato tentaro di aggiungeroi dei raffinamenti, tanno da altre Nazioni Islane, quano da Franceli, sembra nondimeno ch' egli nella soa femplicità porti sopra tutti gli altri 'l vanno d'eccellenas. Peroseremo, benche soccimamente, di dar ciò a conoscere ne' due s'eguenti paragrafo.

6. XV.

Spiegas, più essenzialmente cosa sia s'incrociatura delle bave, che vanno svolgendos da bazzoi per sormar le sila, che deggion andare sull'aspo e ragunarsi in matasse.

Organi filo di feta è compolto di parecchi filetti, Le fila più fine compongondi con quattro o cinque fletti infieme incrocicchiati, froglientifo ognuno dal dimorno di quattro cinque bezcail. Se ne polhono far anche di filetti venticinque o retrati, lo
che efige un fimil numero di effi bozzoli, allorche fi abbia d'unpo di confeggire una feta di tal eccelente goffezza. L'incroiatura fetre ad unire quelti filetti fopra fe medefimi, e a non formare appuno che un folo filo, il quale, mercè di questa poszione, acquafta tutta la confiftenza necellaria per l'ulo, que ele
finato. Elfa gli totonda e deerge in guifi, che mellin grundell
o baxa pub puffare full' afpo; qualità necellaria, per formare un
perstetto orfigo. I fili più fiet si incrocicchiano fin dicitotto in venti voire [a], e se ne acerscono le incrocicchiature in proporzione delle loro groffezze.

Oltre fiffitti incrosicchiamenti sopra semedesimi, avvi ancora una maniera di fargl' incrocicchiare separatamente quando van-

⁽a) Ibid. n. 4.

no full'aspo per formare le matasse; e qui è dove sta il punto fondamentale della persezione, che i Piemontesi hanno dato alle loro fete, e del credito che le stesse hanno acquistato, e di cui pur godono quelle ancora che con ugual metodo fi tirano da altri popoli dell' Italia (a), e le migliori certamente per non aver perdita nell' incannaggio, nonchè per tutte le altre operazioni, e fegnatamente per quella di formar le catene pegli ordimenti delle floffe . e lavoro delle medefime ful mestiere.

Detti incrociechiamenti deggion formare una specie di zig-zag full' afpo talmente irregolare, che un filo non possa trovarsi addosfo immediatamente ad un altro nella stessa direzione, attesochè la feta proveniente da' bozzoli attualmente nella caldaja, la quale altro non è che una gomma duttile , non effendo asciutta s'incollerebbe fopra un altro filo fe ella vi reltaffe combaciata per la fua lunghezza; il che in termine dell'arte dicefi capo combaciato . E' dunque cofa di fomma importanza l'evitare fiffatti combaciamenti di fili ad intento di agevolare l'incannaggio della fera, ed impedire lo spezzamento de fili stessi, che non posson essere riuniti, che per via di nodi, i quali nel lavoro massime delle stosse leggere , come de' femplici cendadi fchietti, e simili, non potendo vaficare tra i denti de' pertini fini , producono nelle dette ttoffe un'infoffribile bruttezza, ed altri difetti con degradamento del prezzo; di maniera che le fosse possibile trovare una catena , o sela , la quale non aveffe alcuno di effi difetti, avrebbesi sicurezza della reffitura di una stoffa perfetta, e di poter elitarnela con creditodella manifactura, ed utilità maggiore del Mercadante -

Il merodo Piemontele toglie gl' inconvenienti già indicati, e principalmente la difficoltà dell' incannaggio, volendo preparare le fere non folo per organzino, ma anche per trama, ed impedifce ancora la cagione di quell'impatinamento, che dicesi vitraggio; difetto il più comune, ed il più ribelle di tutti , che fegue nella trattura della fera medefima .

E' il vitraggio una disposizione viziosa dei fili sull'aspo, cagionata dal movimento del va e viene, la cui variazione ripetuta

⁽a) Veggali P'eccellente Oberetta Italiana intitolata: Offero egioni full' ara er della trattiva della feta dei bozzoli, ove fe ne dimofica l'importanta, e che la matchina di cui fi fevono; i Piemontefi per la trazione è la fola che sonnena Nell'atticolo hoje dell'Enteloppita Francese in en reca un picciolo eftratto ; ma per anare tutto l'artifizio del metodo Piemontele bafterà quello che andremo registrando in quetto, e nel fequente paragrafo. O iii

troppo sovente gli sa trovare nel medesimo sito, ed attacca, o sa combaciare in guifa, che l'incannatura è sempre difficoltofa, ed il calo della feta confiderabiliffimo.

Il movimento dei torni, che non hanno nè ruota, nè pagnoni per condurre il va e viene, ma folamente una corda fenza fine , e confeguentemente un folo giuoco , non è possibile , che possa produrre il medesimo effetto, che producono ruote simili a quelle, di cui va provveduto il tornio Piemontese, cioè un movimento estremamente moltiplicato e variato, e che contiene in se medesimo una irregolarità rappresentativa, nonmeno che produttiva dei zig-zag, che non può derivare che dal complesso delle

ruote ch' effa macchina Piemontese muniscono.

Il pagnone dell'aspo di siffatta macchina ha, come si disse (\$.xtv.), 22 denti, ch'entrano, cacciano e spingono que di una ruota, non parimenti di 22 denti, poiche così produrrebbe un movimento semplice , ma di denti 25. Tale trregolarità nel numero de' denti ne genera necessariamente un altro, che da' Piemontesi viene appellato un giunco a cagione appunto di questa irregolarità medelima . La ruota del va e viene di 35 denti riceve il moto da un'altra che ne tiene 22; altra irregolarità, che un altro giuoco costituisce. Ora questa irregolarità di moto, mantenendost esattamente, mercè la corrispondenza tra il va e viene, e l'aspo, che gli dà la fcossa, produce un movimento integrale, il cui esfetto è d'imitare e di feguire, nello disfacimento del bozzolo, lo stesso meccanismo, che dal baco venne impiegato a comporlo. Ella è di fatti cosa costante, secondo i Naturalisti, e gli Artisti, che la fera costituente il bozzolo vi è filata in spirali simili a quelle che il tornio Piemontese sa formare sul suo aspo, e che confequentemente l'operazione di fiffatto tornio è una imitazione della natura, di cui l'industria del baco, istrutto dalla medesima, n'è il pototipo (*).

Generati gl' indicati due movimenti nel modo che si è dimostrato, son poi eglino misurati in guisa, che innanzi che possanoricominciare, donde sono partiti, l'aspo dee fare ottorensettantacinque giri . Ora non è possibile , che durante l' intervallo di tanta quantità di giri, possa accadere che il filo, cui 'l vento dell' aspofa asciuttare, prenda il medesimo sito da lui occupato comincian-

^(*) Veggali la Fig. 9. nella Tavola I, di quelto volume spettante alla Memoria Iv.

do il detto numero di giri , poichè egli dev'effere estremamente asciutto.

6. X V I.

Dei selaj o tornj annessi al fornello per la tratsura de bozzoli con movimento a corda, escogitati in Francia per rassinare sul tornio Piemonice, e di quello principalmente di M. di Vaucanson.

DA quanto abbiamo esposto circa l'effetto del tornio alla Piemontete rifultano du cose : la prima, che non foggiace a veruma disputa, cioè che la fetta la quale va full' aspo des continuamente incrociariti, e la feconda, che tali interociachiamenti non possiono effere operati con un movimento semplice, ma bensì doppio e composto di due giucolti, quai trovandi descritti nel Manifefto del Consolato del Re di Sardegna Vittorio Amadeo dato a stampa nel 1724.

Si comprende già fubitamente, che questo ruotaggio stabilisco da un canto la continua identità di ogni movimento dell'asso, e del vua e viene in semedatimo, non potendo passar un dente dinanzi all'astro, e d'altronde pure la corrissonata e reciprocità fic questi due movimenti. Si annata particolarizzando, e sipiegando le proprietà loro col fare un picciolo paragone delle nuove macchine con quella de Piemontel.

chine con quella de Primontelia. Quelle manchine, una faconda in Francia da M. di Vanconfin (2), membro della Reale Accedenia delle Science di Parigi, il a terza da M. Romoviera, e. la quantia delle Science di Parigi, il a terza da M. Romoviera, e. la quantia delle Science di Parigi, il a terza da M. Romoviera, e. di quantia di Primonte, ed in farti coll'info delle fleffe fi fanno, fooglica do i filetti del bozzola, i meddimi primi incrocicchiamenti, ciù fiè parlato, tra la caldola e la lama di ferro o filetra. L'afon del il usa a visura fono quali la fleffa cofa, come nel toroio Savo-jardo, ma in luogo di effer moffi a ruote, vi occorre foltanto una corda del alcune puleggie ç el in vece di un moto compofilo

⁽²⁾ E' descritta e figurata nelle par, six, delle macchine presentate alla Società Parriotica di Londra per incoraggire le arti e mellieri.

(6) Veggasi una sua Memoria negli Atti dell' Accademia Reale delle Scienze pag 141, anno 1149.

⁽c) Enciclopedie Art. Soje pag. 274. col. 1.

non ne han che uno folo affatto femplice. Ma precifamente sia differenza di moto, uno compollo e da ruote, e l'altro femplice a corda ed a puleggie, egli è ciò appunto che fa, che il primo la collantenne uniforme in femedeimo, e nella corrilpondenza dell'afpo al va e viere, e che il fecondo fia ineguale in detta corrilpondenza donde nafec la prefezione della trattura deguia per via del movimento a ruore, e l'imperfezione di quello che operafi foltanco el moto a corda ed a puleggie.

Comeshè cofa niente utile, non ci perderemo a riferire i roceffi farti di Franceti medefini a quelle loro macchine itiliuire a rifinare ful rornio Piemontefe, e coal nemmeno nel rilievo del por miffimi diferir (a) rifultanti appanto dall'i udo della corda, e celle puleggie . In Piemonte fi flusho cettamente prima d'ogn'altre (paop per l'introduzione nel tornio fleffo della corda fenza fine, ma riconofciura come un mezzo per nulla atto alla perfizione della traturura, quoidi nel più volte e cistato Manifello Sardo refue se-

ninamente proibito l'ufo di cavallesti a corda (a).

Vaucanson che pubblicò nel 1749 (b) il suo tornio a corda , dopo due anni di prove fullo stesso in una Filanda di Aubenat, vi riconobbe effi difetti, e maffime quello del vitrazgio. Per evitarnelo dunque, ed infieme pur anche l'inuguaglianza dell'incrocicchiatura derivante dalla maggiore o minore tenfione della corda fenza fine , nonchè da un registro col cui mezzo potess'esfer regolata in tutti li fuoi punti dalla trattrice conforme la qualità de fili da tirarfi , ecco quali fece riforme , e che quindi poi espose nel 1770 (c). Situò quattro picciole ruore sopra una medesima linea, ed elleno arraccare ad uno dei pilastri di dietro del tornio. La prima di tali ruote, che ha 23 denti, è fissata alla cima dell' albero o affe dell' aspo : essa indenta con un' altra ruora di 25 , fopra di cui ne sta una terza di 22 , la quale ha un centro comune, e che gira ful medesimo pernio. Questa ruota di 22 ne mena poi un' altra di 35, che sa agire le guide con un movimento di va e viene, mediante un filo di ferro lungo circa un piede, terminato nelle sue estremità da un cerchietto in forma di anello, di cui una attiensi alla ruota, e l'altra al tronco, che porta infiffe le guide. M. di Vaucanson ha daro a questo tronco

⁽⁴⁾ Si possono leggere per disteso nel citato articolo dell' Enciclopedia .

⁽c) Memotres de l'Accademie Royale, ibid. (c) Idem ibid. an: 1700.

una forma differente dalla folira, ed una posizione più vantaggio-sa. Le dette quattro ruote deggion effere di cornolajo tagliate perpendicolarmente al filo del legno, non avendo che otto in nove linee di groffezza, occupano di qui pochifficao fito, e flando affai distanti dalla caldaja rimangono così al coperto dal vapore dell' acqua calda esistente nella medesima . " La proporzione, scri-,, ve questo Accademico Parigino, con ciò da me stabilita fra il , moto dell'aspo e quello delle guide, è tale, che l'aspo stesso a fa 875, rivoluzioni innanzi che il filo di feta ritorni al mede-" fimo punto, dond' è partito, cioè a dire, che il filo cangia n di posizione altrettante volte nella matassa innanzi di ricadere . ful primo. Siffatta trattura , regolariffima nella fua varietà , ci , parve la più vantaggiosa nella formazione delle matasse sull'as-,, po, massime che quando essa sia ben eseguita, il calo che sosofre la feta nel incannaggio non riesce quasi nulla sensibile opoies chè nemmen arriva ad un' oncia in cento libbre ". A tutto ciò aggiunge Vaucanson, che dietro moltiplici prove fatte, e di aver attelo degli anni, che un lungo uso della sua macchina ne autenticasse la bentà, al fine il vederla adostata da un rischiarato Filandiere, e che nell'uso la trovava più vantaggiosa delle altre, inducendo a renderla di pubblica ragione, non come la più perfetta che immaginare si potesse, ma come la migliore di tutte quelle che fin ad ora erano flate proposte .

Se quelli vanti polifano meritar fede, se fiano o no esperasit, rileverà il Legistore iniziato in quelle materie. mercè l'efame delle parti tutte di questa macchina in quattro tavole, che
vanno in seguito alla Memoria di esso ciata Autore. Noi, circa
questi oggetto non erigendoci a giudici, ci accontentiamo foltanto
di far osserva, che per l'ulo del tornio risformato da Vaucansso
non crescendo in verun conto i vantaggi sopra quello Piemontese,
prapporto alla circonvolucione de fili silul'a sopo, e poca costa, ne
affai dispendiosa esseno di vavere una dopria guarniura di tutti
pezzi componenti I movimento di quest'ultumo, come preferite
nel Manifello Savojardo, sia dunque meglio valersi di esso, ci con
de situario del suori con con con con con con con
de secono con con con con con con con
de secono con con con con con con
de secono con con con
de secono con con
de secono

Tom. Il.

promette di migliore .

xvII.

Di una nuova moniera di trattura proposta da GIUL10 CESARE VETTORI di Capo d' Istria nel Giornale d'Italia d'Agricoltura, Acti e Messieri (a).

At traggafi la feta a due, o a quattro capi, fecondo che puòchi alla Piemonete, fempre fia vero, che non falirà più oltre ciabeltà della fettà dall' doi di detti giuochi, i. l'indufria è arrivara ultimamente più avanti affai, val a dire a ricavare di bozzoli di upuale qualni due forta di fetta a du ni ratto, una di fitzordinaria bellezza, e di un valor fuperiore, l'altra pure ottima, ed upuale di l'alia de della Fisancia. Il propetto per risdire in quefta maniera di trattura trovandori refo pubblico dal luo Autore fummentovato, noi mancheremno cettamente non dando conto del medefumo, piacche qui ne vineni i (afo.

Già prepiarao il fornello co fuoi attrezzi per la trazione, a quatro fili o capi, in un luogo di una fola marelta trattrave, ne dovrà aver anche un'altra, diffinia col nome di fariareffie, ed amendue provvedure di foojni, e del biofogno d'aqua freferi, ed amendue provvedure di foojni, e del biofogno d'aqua freferi, nel dare cominciamento al lavoro, effe due donne gutreanno frambuvone; ne nella caldaja tanti bozzoli, quanti baltar potranno pri consorte due fili. La prima donna, o la mechla formerà (no i bozzoli, cuì avvà levato meno firmfi, con la prima donno da alla fattareffa. Mente allora da una rerza donna, ciocì dalla voluntici, fi cominen far giariare l'afop, la detta prima meditra elvertà da quegli fieffi fili ad una atuna otto galette, e la forrareffa anderà matertodone quante ne feranno flare levate.

Colle otto galette, (più o meno, secondo il filo che si defideri), già spogliate de sili anteriormente sormati della piima inferiore bava, sormerà essa prima maestra i due secondi sili; ed allorch' ella veggia in sistatti secondi sili le galette spogliate degli

⁽⁴⁾ Tom. 11. pag. 347. Venezia preflo Milleco in 4.

ffrati forti e nobili, dovrà prima che si vuorino degli ultimi inferiori e deboli, dovrà dico dai primi formati, una per volta, levare esse galette, ed attaccarle ai secondi, coll'avvertenza di levare successivamente le più soppliate, e di attaccarle nuovamente

agl' inferiori fin all'intera loro confumazione .

In questo modo si verrà a ricavare dai fili superiori una setaperfettissima, uguale, forte, nobile e leggera, in ragguaglio però fempre dell'acqua, del clima, e della qualità delle galette medefime. Cost pure tutta quella porzione di galetta, che seguendo la maniera dell'ordinaria ufitata trattura dovrebbe convertifii in istraccio, o ai fornelli, o ne'filatoj, per formare una feta nobile e fina, (ma che però non riesce persetta giammai) al contrario coll'uso del metodo, di cui qui parlasi, rimarrà convertita in seta nobilisfima ne'due'fili primieramente formati, purche tanto la prima maefira trattrice , quanto la forrareffa non manchino di attenzione e diligenza nell'utficio ad effe atfilito. Sl l'una che l'altra dovranno rigorofamente: offervare di gettare spesso nella caldaja pochissimi bozzoli per volta nell'oggetto di far meno strust che fia possibile, e de fomministrarli in ugual porzione ai primi fili, e di mantenere perfetti cogli stessi li due secondi; cosa che di leggeri otterrassi. non alterando il numero delle galette med me ma ferbandolo fifso e costante, quale primieramente si cominciò. Anzi se da questi fili venisse a staccarsi una galetta o bozzolo, e avvenisse di scorgere in alcuno degli stessi qualche diserto, dovrà la prima maestra, la quale di rado scovinerà le galette nuove, subito cambiarlo, affinche i fili medefimi riescano perfettiffimi nel loro tutto, e rimanga così prevenuto ogni più menomo difordine ...

S. XVIII.

Riffessioni su questo metodo la cui bontà e vantaggio è già comprovato dall'esperienza.

S'E pongasi mentr alcur poco fulla maniera comunement ustra a trarre le fet fine e nobili, si tilevari certament in pramo lasco, che che possi dirifi, che non riecton elleno ne spuazi ne finsifime, nè nobili, nè l'eggere, oppure foliamo difficimente in alcune poche ban-dirette filiande. Si conofera poi, che le trattrici alcune poche ban-dirette filiande. Si conofera poi, che le trattrici girando per lo più in troppo numero i bozzoi in ella caldaja, e adoperandovi fopra lo feopino di cannelle di forgo rosso filiano di cono in un facili ortoppo grande, più shtrato e con mano al pricate e, e tanto troppo alla lunga, che levano ad essi moltissima feta, p

e li riduono in illracqi : che fucceffi vamente formando colle demani una fecci di igno, levano ancora a bozzoli medefinii, innanzi di freglierli, rama fera-con ifenda di fehiarir loro le bare, che ne fanno undare a male una qu'ara parrei; ce he in fine ancandoli con fretta ai fili fenza un peccifo metodo e numero, molsifime volte fanno rompere o finerere i due fili feffi. Di friti fe alcuno miri arentamente la maeftra trattrice , vedrà, che quand el aggiung aglette ai fili, non ifchiarité qualle o quella che vuole ad effi appiccare, ma che paffa replicaramente da una mano all'altra le bave, che ritene nella prima preparate.

Nè qui ancora termina lo straccio poichè quando detta maefira vede che s'imbiancano le galerre le quali vanno girando acciònon entrino nella fola pretefa buona feta gli ultimi strati interni delle galette medefime, le gitta nella bigattiera . Quindi è che tra il primo, fecondo e terzo straccio si viene a diffipare buona parte de'bozzoli o galette; cofa che non potendo evitare feguendo l'usizato merodo, non fi confeguisce perciò, merce lo stesso, sempre unafera fina ed uguale in ambidue i fili . Di fatti, fe da chipnoue tenga filanda si prenda ad esaminare la seta in monte, la quale ab-biasi ordinato che sia tratta a quattro galette, la troverà a cinque, fei, ed anche a tre . S'tre di ciò, siccome avviene nel comunale metodo, che spesso si ilorca, o si rompa uno de due fili, così se allora si profegua a girare l'aspo, cosa dannosissima e proferitta da autti i regolamenti Sovrani fin qui emanati fulla materia della filanda, prima dunque che la maestra trattrice, atteso l'effer sola . abbia di nuovo dato ai fili le neceffarie torte, andranno full'afpo stesso, meschiati colla buona sorta, venti e più braccia talora di quella, che appellafi bava o spaccata, la quale finalmente cade in aftracci ne filatoj . Ed un tale disordine succede in ogni matassa qualche centinaja di volte, sicchè in fine rifulta, che quella quantirà di galette, le quale dovrebbe rendere tre libre di feta, ne renda due o poco più, ma infallantemente inuguale, e che mai per questo potrà dira feta perfetta.

Cambiando dunque l'antico nel nuovo metodo del Petteri, l'a maeftre faccian uto bend delle folite (topette, ma allacciate in poco numero le cannelle di cui sono formate. Procurino di levare con mano leggera la pura bava necessiria, fecondo la qualità de' bozzoli, e formino posicia i due fili, dalla banda più comoda alla bozzoli, e formino posicia i due fili, dalla banda più comoda alla bozzoli, e alle preferzioni del capi e direttori della filanda. Essi dari stili davvanna nafora essere proporzionari alla finezza dei due. scondi perfetti , quelli effere mastenuti col metodo fopraddetro , Ed abbench per formare i due fili fupritori fi vada di tempo in tempo levando i bozzoli dai due inferiori, non rimarranno quefii però maggiormene pergiadicari coll'arsaccare di nouvi, poschè quando venga artaccaro ad ognuno de'fili un difettofo bozzolo, deggion quafi due di effi romperfi o florcer fi, ma gli altri due quattro non correndo tale pericolo , daran quindi que bozzoli ai padroni , ed ai filiaci p'intero loro prodotro , el odaranno peritifiimo, in loogo che rimanendo melchiati cogli altri, anche quefii andrebbero bouno parre in ifunti, ed mi calo refiliatoj medefimi-

Siffarto metodo dovrà neteffariamente perfuadret chiunque abbi cognizione di tratura di fete; e di farti pontedolo in ule fi verrà a conoficere, che dovranno ricavarsi senza perdimento di tempo, edi infallibilimente colla maggiore prefiezza i dos di infalle riferenti pertive richesdone sinezze, e che i due inferiori, circa quali avrà a convertifi in feta quel tanto, che coll'antica pratica cadeva in ilitaccio, risidiramno altreti più o meno perfetti, conforme l'abilità delle trattrici, e la qualità de' bozzoli ; di maiera che anche quelli, come porrà rilevarsi, mediante uno fiterto signorio computo, verranno in monte ad apportare utile nos indifferente in una silanda.

2. Perchè non facendoss più lo straccio delle buone galette verrà, replicati, a convertirfi in fera nelle inferiori mataffe, 2. Pocchè la fottaressa avrà tutto il comodo non solo di non lasciar andare full'aspo la seta spaccata, nè ad un filo in bava, ma anche perchè rompendoli l'uno, o i due fili, avrà tempo di ritaccarli fopra l'aspo medesimo colle necessarie torte, che ci vorranno. Sopra di che è da notarfi, che le maestre dovranno darle sem, e nel richieduto numero nonmeno si fili perfetti, che agl'inferiori; e con per tutte quelle ragioni , le quali senza maggiormente estendersi , possuno esfere conosciute da ognuno che provveduto sia di cogniaioni circa tale oggetto. 2. Che i due superiori fili fini, e tratti da' buoni bozzoli, verranno a superare in bellezza tutte le migliori tratture nazionali ed estere . 4. Che mentre per via di siffattometodo fi potrà ricavare dai bozzoli inferiori buona porzione d'ot-· tima feta fina, tal feta poi dei due inferiori fili non verrà a calare che pochissimo nelle mani de Filatojeri, poiche sarà tutta unintero torto filo, non andando foggetto nella trazione, a romperfi, ne's ftorcerfi. 5. Che di qui ne verrà un'altra utilità , cioè ehe laddove per mantenere, a modo di dire, dodici banche per feen più fina nell'incannatorio erano necessarie dodici donne, sei solamente saran sufficienti . 6. Che tutti tali vantaggi verranno ad ottenersi colla lieve spesa, che occorrerà per la sossaressa; per essa che potrà con certezza, aggiustatezza, e facilità grandiffima temere ben disposti i fili , e far sì , che senza alcun perdimento di tempo la feta non vada full'aspo spaccata, nè ad un filo in bava. coll'infruttuofo confumo delle galette.

6. XIX.

Regole da serbarsi per l'effessuazione della buona trattura sì a due come a quattro capi .

CE la bellezza de'serici panni, e d'ogn'altro lavoro eseguito colla feta deriva effenzialmente dalla bontà della medefima; e fe questa bontà dipende più che in altro dalla scelta ed esattezza dei modi serbati nella trattura; dunque fia lecito afferire che questa operazione è uno degli oggetti più importanti del setificio. Tanto ciò è vero, che nel Manifelto Sardo s'ingiunge (a), fosto pena di venticinque feudi d'oro , che suste le filande eccedenti tre fornelli , dovranno effer affitise duranse il corfo di effe da persona capace perchè inviwill all offervanza delle regole per la buona trattura . Di questi fopraintendenti (b) quanti fosto un generale lipettore dovià dunque averne una grande filanda, per esempio di cento fornelli , affinchè la trazione timanga effettuata colle regole migliori lunge tutt' i disordini , che vi possan accadere per l'incuria e mancanza di attenzione nelle donne trattrici , e di cognizioni in coloro , che faranno prefcelti ad avervi ispezione? Un vero economo, sta scrittonell' Istruzione pubblicata dal R.D. Magistrato Camerale di Milano (c), non dee mai temere di caricarsi di persone utili. L' importar

^() Numero 2. pag 2. (v) Parlando un Aurore delle eognizioni , che dovrebbero avere questi foraintendenti . fettve: Non bafta che un forraint ndente di filanda conofca fe pramienaenti, ictive: Non orția cor un fooraint mente ai filaran conofea fe la feta è fi sta artia-i, bene e male incrociata ed ugusle e no nei fuo zitole ; gommata o fenza filatecco : e fia filo farvareo b-va, fenza cofiele, fenza nallestofe e diftribuita in tuita perfezione nelle matall . Bijogna in oltre , che jappen quali for no le prime cag eni. che producono i difetti, è il modo de coniggerie , per per terlo all'occorrenza fuggerne alle filatrici ; feienza che non acquifte à certaminte falvo con meterifi egli fteffo. a ficar la feta a guifa di principiante , e renderfi colle a ervazioni, e la findia, che per più anni verià facenda fu tutte le parti-colorità di un sal lavora, cavace di vifictere e ragionare fu e buoni e gastivi officti che gli cadono forto f. occhio.

delle loro mercedi viene largamente ricompensato dell'ordine, e dalla auantità e persezione delle manisature che ne sortono.

Si tirino pertanto le fete a due, o quattro capi, potran ben adattarsi all'uno, o all'altro metodo le regole seguenti.

1. Ad effetto, che la feta riefca uguale, e della miglior condicione fi dovrd fiatre i bozzoli fant e buoni feparatamente da que difetrofi, cioè fishepe, doppiani, vullutati, ecc. (a), offer-vando maffime, che di quell'ilumin uno n'entri nemmeno la più menoma parte nella tratura della feta reale, per cui le galette dovrann'effette buone e perfetto.

2. Sia un formale precetto, che l'acqua abbia le qualità incicate che le fi convençono affolutamente (§. II.); che non falga in bollore nell'artualità della tratitua, e che nel cafo fofè ella foverchiamente calda, fi abbia preffo un vafo d'acqua fredda e pura per poter ridural al neceffanto grado di calore.

3. Nel tirafi la feta fi dovrà tencre est' acqua nella caldaja, più netta che fia possibile, levandone fovente i vermi foptaja; e cangiandola almeno tre o quattro Volte al giorno, ed anche più fe così effegile i a qualità de bazzoli, a vvertendo anche di febare l' uguagiantea del suoco, acciò riesta uguale e perfetta la cottura delli este (a).

4. Per filevare fin dal principio della trattura la forza e dibolezza del filo, convertà prima farne le prove necessiria i amulinello o cassilio detro di cafa, e quindi ordinare alle trattici di accrefecte o diminuite i i numero de bozzali, ed il succo, fecondo i bisogno, e conforme alla qualità stabilita delle fete che si avvanno a turate (c).

5. Sarà offixio particolare della maeftra di tener (empre ripena d'acqua la caldaja in guila, che foorta continuament per il canaletto verfo l'alpo, acciocchè vengano trafportare al di fuori tutte le pofibili immondestre, e gli ontuni galleggiani il di fiperficie dell'acqua, perchè là non di femino a dameggiar (i), nuovi bozzoli, che dovrannoli posícia rimetrere nella callaja (i).

6. Che l'incrociatura de' peli dei bozzoli sia eseguita in una

⁽a) Manifesto Piemontese pag. a. n. 3. e Regolamento di Parma pag. 15. n. oz. e 63
(b) Manifesto Savojardo pag. 3. n. 11., e Regolamento di Parma pag.

^{15. 11 64.} urb-ni: Economia per la filatura delle sete pag. evi.
(a) Iurb-ni: Economia per la filatura delle sete pag. evi.
(a) latem sindem.

filanda uniformemente colla maggior efattezza e preflezza poffibéle $(a\beta)$, e che mai non fi ricorra all'acqua fredda per rinfrefeare la filiera, rimanendo così impedita la necessaria unione de peli steffi, la gomma de quali viene dalla detta acqua fredda condensa.

7. Che ficcome dal non ben badare all'iguaglianza del filo, o dall' aracarear i fili foproc'hi province il diferro di confondefu le incrocicchiantre, e dal gnonare i due capi in una fola matafla, con il infimile accidente doval la donna voltarire immediatamente fermare, e far ritrocedere l'afpo a mitura del bifogno. La mase fira allora faperati prima i capi, e di nerocicchiatigli, nuovamente atraccherà ciafcheduno di effi alle rifpetrive matafle, e frarramó la voltarire i riporra tra effe i filo, ch' rez faltito doppio fall'afpo, onde ferviríene all'ultimo per afficurare il capo o bandolo, e per formare l'Opoportuno legaccio alle mataffe felé, le quali fi dovran allacciare con quefle o confimili materie, e aon con altre più grafoliane e pefanti (b).

8. Collà fless pointezza la voltatrice fermera l'apo non cho ogni volta che vedhà rotto un filo per riumirlo, ma altrete quando scorga sopra le matasse qualche porzione di seta tutt'ora sporta e distrosa, per roglitela in atempo, o tosso che farà scioida la necessifia increoicchiautra, affinche la maestra, cui unicamente si speta, tale incombenza, e che sarà per sempre vieramente si speta possibilità prima che la feta per tale negligenza divenga bavosa, e perciò inetta ad ogni specie di lavoro (c).

(6) Manifesto Savojardo pag. 3. n. 4., e Istruzione di Milano. fotto il titolo: Giratrici dell'affo.

(c) Idem , ibidem .

⁽a) Quilla operazione tante receplicio fi fi in un modo folitamente sobietti, e che uno de atra regole del l'apprezio dalle trastici. Altane unità informe di dei fili, il incresso fili apprezio dalle trastici. Altane unità informe di dei fili, il incresso fili di produccio il dei fili di produccio il dei dei dei di produccio di fili di produccio di fili dei produccio di fili di produccio di produccio di produccio del dei si stato della di produccio della di produccio della di produccio di produccio di produccio della di produccio della filiazio. Non attivo fili resurva, che in farendei di sonodamente dalli filiazio. Non attivo fili resurva dei filiazioni antico di indice in carrieri da spelle filiazio, che spredige calla mana defita, vei qual con il della filiazio di spella filiazio, che spredige calla mana defita, vei qual con il della defini di inventi di manori.

a. Che provveduto così colle opportune fermate a fimili difordini , la voltatrice ripiglierà l'usato movimento dell'aspo , ma con lentezza maggiore dell' ordinario , per non cagionare scoffa nell' aspo stesso, essendo facile, mancandos a sissare avvertenze, che nuovamente si sconcerti l'incrocicchiatura, e che si rompa alcuno de'capi (a).

to. Che a misura che la maestra maneggierà to scopino, il quale dev' effere frequentemente ripolito e rinnovato al bifogno . per poter cogliere con facilità i fili , la voltatrice leverà , con paletta forasa, i bigatti, che andran galleggiando full' acqua, prima che vadano al fondo, e ritirerà in tempo le così dette guffese, che vanno in fondo, le quali servono a fare bavella (b).

II. Che sarà opportuno di non lasciar filare le voltatrici , se non colla preventiva permiffione di chi affiste alle filande, e che fi comincierà farle avvezzare al lavoro fopra i doppioni , le fa-Joppe, ecc. di là passando innanzi con ordine finchè si possa esser ficuro della loro abilità e prestezza .

22. Che ogni fornello sia provveduto di due aspi, ed anche di tre per le filande, ove fi fili a quattro capi.

13. Che nelle giornate umide e piovose sarà bene sospendere ala trattura .

6. XX.

Altre regole riguardo al levare le sete dagli aspi, al piegarle, e senerle in buona regola fin al sempo dei successivi lavori fulle medefime .

Mulinelli ben montati, e nelle loro giuste misure, che tali dovran essere in ogni filanda, forniscono d'ordinario tre aspare al giorno di seta; ma comechè tutte le sete non dovranno uscire dalla filanda stessa che ben purgate e nette, nonche uguali nelle loro qualità (c) , così ecco anche per quest' oggetto le più opportune e necessarie regole

1. Che non fi leveranno le mataffe dagli aspi se non dopo bene asciuttate (d).

⁽a) Idem, ibidem. (b) Idem, ibidem. (c) Manifelto Sardo pag. 3. n. 5.

⁽ d) Ibidem n. 8.

Tom. II.

2. Che cadauna di effe sì della prima, come della feconda qualità, non potrà effere di maggior peso di once tre in quattro circa, e quelle di terza e quarta qualità di once fei in otto (a).

- 3. Che dalle maestre, o altre donne destinate a ripulire la feta tirata , prima di levarla dall' aspo , e come volgarmente dicesi sbucchiare. dovrà tralasciarsi l'uso dell'ago, o d'altre simile firomento, conchè facilmente restano troncate le fila, dove ndosi ripulire detta feta colle fole dita , levandone destramente i bucchi . che fossero accidentalmente trascorsi dalla filatura (b).

4. Che affolutamente non si darà nè colle mani, nè con altro, e nemmeno con acqua pura e naturale alcun lifcio alle ma-

taffe tirate full' aspo (c).

5. Che cadauna matassa, levata che sarà dall' aspo, dovrà effer piegata con due o tre foli giri o rivolte, fenza legatura di filo, colla bavella, affinchè realmente si possa riconoscere la qualità della feta, e non ne venga al di dentro nascosto alcun difetto (d),

6. Che si offerverà soprattutto di non piegare la seta, di non tenerla compressa, nè di riporla in luogo rinchiuso, se non se

quando troveraffi perfettamente asciutta,

7. Che piegata la feta si apporrà sopra ciascun mazzo, che ne farà formato, il nome della donna che l'avrà filata per poterne rilevare nell' atto d' incannarla i difetti relativi a ciascuna di effe, e per poterla correggere per l'ulteriore lavoro. Il pronto esperimento appunto dell'incannaggio è la pietra del paragone, ugualmente necessaria per chi vuole ben regolare le proprie filande , che per chi pensa fare acquisto di sete.

⁽a) Ibidem, n. 6.

⁽⁶⁾ Regolamento di Parma pag. 15. n. 66., e Manifesto Sardo pag.

⁽c) Manifelto ecc. pag. 4. n. 18. e Regol. di Parma n. 18. (d) Ibid n. 67., Manifelto Sardo pag. 3. n. 10.; Iltrazione di Milanc. Statuto di Bologna, Ordinazione Lambertini ecc.

6. XXI.

Se convenga in ogni parfe di Scifficio ifituire una legislazione per la vizzione delle face qual è in vigne negli Stati Sardi; e in qualch' altre Parfe Italiano, e modula in tal propolto di leggi vizate appunto dal Manifello Piemontefe, Regolamento di Parma, ett.

A buona trattura della feta è un oggetto di tanta importanza tridotto in ilidofe, che leggi firmili a quelle prodotto in natura e tridotto in ilidofe, che leggi firmili a quelle già emanate, e fatte valere con mano forte in Piemente, e in qualch' altro Stato d' La talia, dovrebbro effere iliture anche in ogn'altro Dominio , ov' tillo prodotto haffi in abbondanza, ed ove turt' ora fi lafcia in libertà oganno di triarte le feta a fuo grado-

Nolla si vuole opporre a fifiata libertà per le fete cularine talla maniera de Veronefi, da far galloni di rutta feta, ricunta de altri articoli diverfi; ma in quanto a quelle da ridurfi in buome tamer, et din preferir organziai per le moltiplici manifationi di drapperie, l'efempio de Piemortefi, le cui fete fono le più siercease fia turte quelle d'Italia, e di maggiori valore della tete, vaglia a perfuadere della meteffità di una medefima, od analoga legislazione.

Se cost fos' ella per ogni dove in vigore , non si troverebbe, come spesso avviene, in un solo ballotto di tal marco un mefouglio di fere tale, che le cattive o malamente tratte fanno perdere il credito alle buone, e la fede al venditore, con vituperazione dell'onore nazionale. Il compratore dal canto proprio fa ebbe sicuro ne' suoi acquisti , ed i Filarojeri dovrebbero, mancando allora di motivi ad iscuse e sutterfugi, applicarsi a bene ed esattamenre lavorarnele . Nessuna ragione potrebbe giustificarli sufficientemente dai rimproveri , che farebbeli in diritto di loro fare su i difetti, che fi trovassero ne' loro lavori ; gli orfoj , la cui uguaglianza viene sì ricercata, si riconoscerebbero ugualmente belli, e di pregio uscendo da ogni Filatojo. Il prezzo di siffatti orsoj , appellati comunemente di trattura , il qual ordinariamente è più alto circa tre o quattro lire degli altri , farebbe , fcemando , ceffar quello delle floffe , le quali non possono effere perfette senza questi steffi orfoj, e conseguentemente la diminuzione della ma-Qij

veria necessaria alla persezione della stoffa a troverebbeli nella stoffa medefima .

Che però alle leggi ne' due precedenti paragrafi accennate fi doveranno aggiunger anche le feguenti (a).

1. Che da un Ministro pubblico , diputato del Tribunale ed Offizio sopra il Setificio, debba effere visitata annualmente ogni filanda pubblica e privata.

2. Che fotto pene pecuniarie ed anche corporali neffuno ardifca opporti in qualunque maniera a tali vitite, all'occasion delle quali incontrandosi sete non filate a dovere, cioè non in conformità dei regolamenti dovranno tofto fuggellarfi, e fospendere il profeguimento della filatura; e qualora si trovassero gli ordigni difettofi, e diverfi dalle regole prescritte dovrannosi dal Diputato fardare immediatamente al fuoco.

3. Che tosto finita la filatura , que che filano per conto altrui , dovranno confegnare al proprietario non folamente tutta la feta reale, baffa, cantarella, e doppia, ma tutti ancora i cascami , ed i bozzoli forati , colle altre reliquie fin le più menome della trattura, ed il tutto ben asciutto e stagionato con accuratez-

za e buona fede.

4. Che alle trattrici , donne affistenti , e a tutti gli altri operaj impiegati, tanto nella trattura, quanto nel ripolimento dellefète, si vieterà espressamente, sono pecuniarie pene, relative alle circostanze, e alla qualità de casi, di appropriarsi, vendere e impegnare alcuna benchè tenue quantità di sete filate, o de loro cafcami o fopravanzia

c. Che in qualunque tempo, anche fuori della stagione della erattura, se se trovassero sete non tirate a dovere, e non lavorate nelle loro respettive qualità , cioè non secondo le regole prescritte, e fossero riconosciute enormemente disettose, siccome quefle s' intenderanno separate e proscritte dal commercio, così farannosi pubblicamente abbrucciare, salva al proprietario quella ragione, che verso chiunque gli potesse competere per compensa del fofferto danno.

6. Che tutti i Filatojeri faranno obbligati , fotto grave pena pecuniaria, dinunciare al Magistrato sulla persezione del Setificio le sete disettose, che venissero consegnate da lavorarsi ne loro edi-

⁽a) Sono defente dal Manifello Savejardo , Regolamento di Parma; Statut di Bologna , de Lucca , Firenze ecc.

124

fizi, distinguendone la quantità, ed indicando i nomi di coloro da quali ricevute le avranno.

7. Che perveoure al Magiltrato le dette notificazioni di fete difento perfola clum Filianpire, frat obbligazo di toflo ordinare ad un fuo Diputato il trasferirfi a vifitarnele, e trovando quelle foggette a qualche grave eccezione, debba immediamonnen fuggellarle per farfene poi quella lifezione, e facceffitro provvedimento che fia giudicato corrifondente alla giudizia, e conforme alle difpolicioni de regolamenti in tale materia.

In questa maniera si conseguiranno nobili, ottime e pregevoli sete per ridurre a peli, trame ed organzini ne'modi che sormesanno il soggetto della Parte seconda della presente Memoria-

BINE DELLA PARTE PRIMA-

MEMORIA QUINTA .

PARTE SECONDA

OVE TRATTASI DEGLI APPARECCHI DELLE SETE PER LA LORO RIDUZIONE IN PELI TRAME ED ORGANZINI COL MEZZO DEL-LE MACCHINE A CIÒ FARE LE MEGLIO ADATTATE.

6. XXII.

Dell'archittetura e situazione delle fabbriche dette filatoj .

Etto di tutto quel tanto, che appartiene alla trattura delle fere, del longhi per le operazioni, che vi han relazione, e degli ordigin recessiria, che vi han relazione, e degli ordigin recessiria, che vi han relazione delle medefime socca adefio il dar como delle perparazioni, che tengeno dietto delle fere grezze, e londontinico il more delle como mortali preparazioni vanno efercitate in fabbriche, le quali comune ratil preparazioni vanno efercitate in fabbriche, le quali comune ratil preparazioni vanno efercitate in fabbriche, le quali comune ratil preparazioni vanno efercitate in fabbriche, le quali comune ratil proparazioni vanno efercitate in fabbriche, le quali comune ratil proparazioni vanno efercitate in fabbriche, le quali comune ratil proparazioni vanno efercitate in fabbriche, le quali comune ratil proparazioni vanno efercitate in fabbriche, le quali comune ratil proparazioni vanno efercitate in fabbriche, le quali comune ratil proparazioni vanno efercitate in fabbriche, le quali comune ratil proparazioni vanno efercitate in fabbriche, le quali comune ratil proparazioni vanno efercitate in fabbriche, le quali comune ratil proparazioni vanno efercitate in fabbriche, le quali comune ratil proparazioni vanno efercitate in fabbriche, le quali comune ratil proparazioni vanno efercitate in fabbriche, le quali comune ratil proparazioni vanno efercitate in fabbriche, le quali comune ratil proparazioni vanno efercitate in fabbriche, le quali comune ratil proparazioni vanno efercitate in fabbriche, le quali comune ratil proparazioni vanno efercitate in fabbriche, le quali comune ratil proparazioni vanno efercitate in fabbriche, le quali comune ratil proparazioni vanno efercitate in fabbriche, le quali comune ratil proparazioni vanno efercitate in fabbriche, le quali comune ratil proparazioni vanno efercitate in fabbriche proparazioni vanno eferci

Il primario asperto danque, e la posizione più conveniente del liatojo, dovrebb' effere quella di mezzo giorno (s). La sua figura fia sempre quadrangolare e rettilinea, e isolata, se sia gaulunque lato. L'effensione sarà maggiore o minore seconò il quantitativo delle macchine, dette comunemente edifici, o

^() Turbini , L'economia per la filatura delle fete ecc. pag exix.

mulini, che vi si vorranno disporre, ed eglino in linea retta, l'uno dopo l'aitro, per sarli movere col beneficio dell'acqua, se aver se ne possa di opportuna al bisogno, oppure col mezzo di uomini, o di animali.

L'emuraglie circofriventi quell'edificio fiano di conveniente grofiezza, ben concatente, e frecialmente dalla banda dell'appropriatori con controlle. Opini albero o pianta di mulino fi dirizzata feparamente da un altro con non altra divificione frammezzo che di una femplice parete, quando non fi voleffe che una pianta di mulino comunicali il i moto ad un fecondo e, quello ad un trezo, il che

potrà ottenersi con semplicissimo e tacile artifizio.

Quartr' o cinque ordini d' impalcature di sufficiente altezza l'una sopra l'altra serviranno per la disposizione de' rocchetti , rocchelli, aspi, ecc. In tutt'i piani d'esse impalcature si praticherà un suolo, disteso a livello, di mattoni ben cotti ben commessi e raffilati , affinche la continua polvere non rechi verun danno alle sete da lavorarsi qui giornalmente. Le picciole scale conducenti ad ogni piano, e che fia bene fituate negli angoli della fabbrica, fi costruiranno di pietra viva, e murate, come volgarmente dicesi , in aria. Tutto l'ambiente si coprirà con una impalcatura o foffitto, fatto universalmente di legnami e di tavole ben connesse ed inchiodate, e selciato pur questo di mattoni al di sopra per evitare lo stesso cattivo effetto della polvere . Il tetto finalmente verrà egli pure formato con ottimi legnami, e ricoperto di regole o embrici per modo, che sia vietato il più menomo passaggio alle acque pluviali, e che resista nonmeno alle nevi, ai ghiacci, all'impeto e violenza de' venti . In ogni ordine o ripiano fiano aperte due gran finestre a destra, e a finistra d' ogni pianta o albero di mulino, oltre quelle a levante e ponente nelle gefte della fabbrica medesima. Le prime e seconde finestre al pian terreno, o al primo ordine faranno guernite e disese con inserrate, e quelle nonchè tutte le altre de piani superiori avranno le loro finestre di vetri e ferramenti esterni di legno movibili, poiche in questa fabbrica deess avere riflesso, che vi regni 'l chiaro anche ne' giorni nubilofi ,e tetri ..

Tale un di presso portà estre una grandios e magnifica, silatoriria senza però escludere l'idea di cossiminata in un solo piano orizzontale; nel qual ultimo modo si torrebbe l'incomodo segli operaj di falire le fasle; e il Direttore così perrebbe avver l'agevolezza di scoprire in poche occhiate, nonchè di offervare con prontezza tutto quel tanto fopra di cui l'i proprio intereste e cresi-

to lo inviti ad invigilare.

118

Sia però il filtacjo in un falo o più piani, dovrà fempre nell' uno, e nell'altro cafo ellevi annello l' apparamento del dec to direttore o capo filtotjere, ed avere luoghi propri ed afciuti, al per fua abitazione, come per tenere feutre e ben guardate le fote, tanto prima che dopo ellere flate apparecchiate, n'e modi imprendiamo a deferivere colla più potibule brevirà, ma in guafa che fe ne polis avere una chiara e fufficiente idea.

S. XIH.

Della firuttura della macchina, detta il mulino, per l'incannaggio delle fete, e fuccificua lero siduzione col mezzo di due apparecchi in organzini, ovvoer orfoi, srame e peli.

IL malins o edificio, che ferve all'incannaggio o filaggio delle fete, nonchè alla loro riduzione in organzini, trame, e peli , è una marchina, la quale, febben complicara, efeguife nondimeno con tanta femplicità ed d'astezza le operazioni fiodetre per cui è difficuira, che non pob effere contemplata fenza maraviglia anche da chi più intenda nelle ficienze matematiche, e principalmente nella meccanica.

Gi'ttaliani ebbero quell'ordigno da quelle nazioni dell'oriente e donde traffero le nozioni della fera, la femante de' filugelli e fors' anche le prime barbatelle de gelfi bianchi per meglio nodrire que sil manavigio de ranno unii innefri. Riguardo però a de'i ordigno ebb'egli in Italia tali miglioramenti, tante vi fi fecero giunte chi a nazione lo riodific coda propria, ed a le i untre quelle d'orientamonte, le quali falle fere fi eferciano, van debirici e di questi mulini nel loro complesso, e delle migliorire fatevi (a).

L'altezza, e il diametro di effi mulini variano all'infinito. Se ne fanno che contengono dall'uno fino ai quattro varghi, ma ordinariamente fi erigono da quattro.

Il diametro di quest'ultimi è di undici, tredici, quindici e diciassicte piedi; ma i più ordinari l'hanno di tredici, e di quindeci (a).

'Î mulini da undici piedi hanno dodici guindoli o afoi per ogni vargo; que'di tredici ne engono quatrodici, que'd quindeci ne han fedici, e que'di dieciferte vanno provveduri di afoi dieciorco. Con tal mezzo i primi hanno feffanta fufi in ogni vargo; fecondi ortantaquatto, i tetzi novantaquattro, e gli ultimi cent-

L'altezza dei mulini da un vargo è di circa (rete piedi quelle, allorche àbbiano due varghi, è di nove piedi ç di rev varghi ne ha dodici, e quando fia di quattro arriva ai piedi quindeci, on è recare la deferizione delle parti principali, due di effi varghi feno definiari a dare il primo apparecchio all'orfojo, e gli arripe pel fecondo, nonchè a torcere le trame ed i peli. Il fuo diametro è di piedi tredici con quindici d'altezza.

L'also, e il basso di questo mulino vanno composti di due iciccii iguali, che ne determinano la circonferenza. Su questa circonferenza son eglino divisti in quatrordici parti iguali, a ciascheduna delle quali iva congiunto un pilattro. Ogni vargo contiene silare di citantaquatro sul di ferro situati verticalmente, come vedraffi, ruri all'informo del molino.

Questi sufi giacciono sei per sei fra ciassendana delle quattorici divisioni dei detti pilastri; sostenuti eglino da due porzioni di cerchi aventi I diametro un po più pieciolo di que in alto e abbasso del mulino, the formati da quattordici porzioni di cerchio si congungono ci pilastri; come segue.

Ogenfi due circoli onn fono fia effi di un uguale diametro; quello abbaffo è più grande, nominafi circolo delle volre, ognuna delle parti che lo compongono va forpefa colle fue efferentià in un incaffro praticato in cialcheduno dei pilaffi col mezzo di una placa di ierro, che li tiene al più potfibile orizzonatimente. Ogni porzione di tal circolo va divisi in feti parti uguali; in ognuna ci

^(*) Acciò le mifure, che qui diamo, non generino incertezza, noi le abbiamo regolate ful piede Parigno de Re a tatti corofcinio, e su di cui 106sono regolati tutte le misure possibili d'Italia, e d'ogn'altro pacse. Veggate l'opera elle Griffiani, pest e misure, stampata in Bresca dal Rizzarda.

un buco avente mezzo pollice di diametro, e tal buco scorre tutta la sua grossezza. In ciascheduno di questi buchi si adatta una carcagnola, ch'è un bottone di vetro inserviente di crapaudina al suso, la cui punta sa infissi in un forello che rirroyasi in quella.

Il fecondo circolo, appellato di fipravasira, e il cui diametro è più piciolo del precedente, va compollo altred di quatrolici parti, che flanno affilie con viti fulla fisperficie inferiore de piùa-firi. Per tal effetto fi tengono un po più laughi della diffanta di effi pilaffri. Queflo circolo è lontano da quello che fla abbaffo circa quattro pollici, e la fia sicrioniferenza corrifponde un di prefe foa lla quarra parte della larghezza del medefimo, coficchè fe la fiperficie di queff ultimo foffe divisi in quattro parti uguali arcircoli concenirici, la circonferenza di quello in alto corrispondes rebeb prependicolarmente al più picciolo di quello in alto corrispondes rebeb prependicolarmente al più picciolo di quello circoli;

Da sistati due circoli vengono ritenuti verticalmente i susi ad opi vargo col mezzo di due pezzi di legno adatrati a ciascheduno. Quello che nominasi cucherto va forato di un buco in guisa, che il sosi vi passa entro fin ai due terzi della sua altezza. Elso cochetto viene poi ritenuto sul circolo di sprovable adil'altro pezzo di isgno, che dietsi puntellette, e questo è ritagliaro così, che dietsi puntellette, questo è ritagliaro così, che dietsi puntellette, captello è ritagliaro così, captello è ritagliaro così, captello è ritagliaro così, captello e ritagliaro per captello e ritagli

Siccome appellasi varge un filare di sus, coal un mulino a quattro varghi ha quattro circoli di volta, quattro di riporavolta, e altrettunti exbenti e paneelletti quanti sono i sus i; e poichè esqui filare di sus ne ha ottantaquattro, quindi "I numero che ne contiene un mulino è di trecentosi con altrettanti puntelletti, e cochetti,

Ogni fulo poi è guernito di un rocchetto, ch' egli fa firare, nonché di una cersuella e, che tal nome porta una noce di legno duro, rotondato al di fopra, e invitato abbafilo quafi come una femibolla. E' fortat da uno all'altro canto per ricevere la parte fiperiore del fufo, che vi fi ferma con un preciolo pivuolo di legno, il qual entra in un forello praticato all'altro del fufo medemo. Quefia noce va corredara di un filo di accisjo che forma due braccia, uno abbafilo, l'altro in alto, per coal agevolare lo froplimento della fetta che va fujui sfajo, foi i rendelli.

"I varghi all'atto del mulio sono solitamente destinati a dare il primo apparecchio all'organzino: la seta avvolta sa i rocchetti si avvolge di nuovo su i rocchetti si avvolge di nuovo su i rocchetti, che sono certe specie di rocchetti di tre once di diametro con quattr' once di lunghezza), a mistra che si torce in un verso. Questi rocchetti stanno insilati in

una bacchetta (ei per fei, affine d'effere in oumero uguale alla «viñone de 'olis (d' modo che ciafcheduno riever il filo da uno dei rocchetti che giacciono fopra i fufi, ove si spande ugualmente col mezzo di una guida mosta dal vu e vinee, la cui corda determina l'estendine che il deten filo deve occupare fulla lunghezza del rocchello. Esti rocchelli girano col mezzo di una ruota dentata, la quale sia inalberata sulla bachetta, ov'eglino rovansi fiturati.

I warghi del fecondo apparecchio fervono altreal per quello della trama e del pelo, edi in luogo di andare ad avvolgerfi opio i rocchetti, come l'organzino, vanno lugli afpi, come fi è deto. Tali afpi fono compoliti di quatro lame di legio lificie e politice, la cui fchiena fia rotondata. Vengon elleno portate da una croce di legiu uguali, il cui mezzo fi attiene all' eltremità dell'albero, ove gli afpi flanno folamente dispolit, ed ove la dislanza è di circa once diciotto. Giacciono orizzontalmente, ed in maniera che la feta andandovi sopra forma fei marafette, provenienti dai fi circome ogni ala di questi afpi flan nove once di altontanamento dill'altra, colo ogni mataffa ha trentafei once di circonferenza, e non quindeci, come sta feritto nella terribile Francte Enzisto-patia (a).

Le croci fono fifiae nell'albero da un canto con una brocca di ferro piatra , o quadrata, cui fi adatta la ruota demetaa, e dall'altro una brocca parimenti di ferro, ma a due punte, e que-fla piantata nell'albero fleflo, ed in quella parte che nominafa la coda dall'aspo; col qual mezzo l'albero appunto è nella lungenza che gli è neceffaira per girare fra due punti d'appoggia.

Le bachtete, e le guide girano col mezzo di tuote, che flanno attacate ai fette pilaltri del mulino, di modo che ciaficheduno ha quattro nuote le une lopra le altre, una per ogni vargo, e turre fituate nella compaggine centrale del mulino medefino. Il loco diametro è di circa un piede; la loro circonferenza, ch' è divifa in otto parti uguali, porta in ogni divisione un dente duriffimo, e lango circa fei, o fert once.

Nel centro del mulino avvi un albero, dall'alto di cui si partono otto traverse, con alteretante pure al basso. Alla cima di sissatte traverse sanno dispossi otto pilastri formanti una specie di cilindro aperto. Ad esse pilastri trovansi adattate le serpi, che

⁽ a) Article Soje.

fono altertante porzioni di circolo larghe oncie cinque, e große una e mezzo. Situate quelle obbliquamente la i detti pilalleri, adge gion perciò avere circa ort once di più che il loro allontanamento. Per un mulino a quattro varghi, qual è quello che qui derivelfi, occorrono trentande fepri, otto per ogni vargo; il che forma tull'altezza del mulino una vite fenza fine in ciafcheduno, mercè di cui girano le rouve con lunghi denti rethè indicate, le quali poi dal canto loro fan girare le bachette, ove flanno i rocchelli, e gli afpi.

In generale vann' i mulini in giro da finifita a diritta, e non da diritta a finifita come pretende l'Autore dell' articolo Sera nel farraginoso Dizionario Enciclopedico. Tale movimento regola tuti gli altri j di modo che per fae girare i fidi dei vargis in el primo apparecchio v' ha quattro firssini per ogni filare di fusi, a quali mediante un' alternativa sifegagione loro comunicano ballevol moto per continuare la propria rotazione. Siffatto fregamente gene nell' interno del mulino, onde pobi guidezia per la figur rotazione, che i fusi non girano da diritta a finisfra, ma bensì in a verso affatto contarzio per produtre l'effetto cui fono defini in

Rijuardo allo firsfine, è defio un pezzo di legno di circa dos piedi di lunghezza, la cui forma è una porzione di circalo; in unifee nell'interiore del mulino alla cima della traverfa con un perno nella menà della fui autopiezza, ed in guifa da poter bilanciare orizzomalmente. La fua parce circolare va coperta di una o più cimocci di pano ad intento di rendere lo sifegamento più dolce. Al di fopra è munito di una coreggia ben tefa, per lo di cui sifegamento contra i fui, fono quelli colterti a girare. Dal lato poi della traverfa, alla cima della quale effo firafine fia unito, evui una corda, donde pende un contrappedo, che porta l'altra cima fui i fui. Talvolta in luogo di tale contrapped vi fa adatta una foffa, la quale adempie l'oggetto medefimo.

I suf dei varghi del fecondo apparecchio girano col mazzo di una coreggia fenaa fine, e he vi paffa continuamente di fopra a ella viene condotta e soflentura alla cima delle due traverfe , chi cartano nell'albetto , el scui lunghezza è tale , che avendo ciassente duna nell' estremità una siquadra di ferro , cui la coreggia si attene, siffiatre (quadre, e la coreggia medicima i trovano così all'altezza dei sufi, siq qualai esta strega di continuo circa due once al di sopra del circolo delle ostre, il quale , come già fi noch più sopra, trovassi situato negl' incultiv praticati ne' più altri del mulino. Desti capire, che tale sirgamento della coreggia sia i si di suffi e.

fleriormente ad effi, ed interiormente per rapporto alle squadre : quindi è chiaro, che quantunque il mulino abbia un solo movimento, elli però sa girare i detti sus nel suo verso medenno mentre lo strafino sa girare gli altri sus in un verso contrario.

La maniera con 'cui fi Înno girar i mulini non è per ututo la flefia. Avvi chi mette un uomo nel callelletto del mulino, che fopra abbiam chiamato cilindro aperto. Quell' uomo fi apogegia alle traverfe, e finigando colla fua fpalla contra i pilaftri, cammina continuamente fopra una medefima linea circolare. Altri valgono di fommieri appaiandoi ad un argano, che li fa gira-re. Chi ha il comodo d' acque correnti ne tragge partito eziandio per far movere i loro mulini col mezzo di uone tonuncianti cogli flefia. V'ha chi fa ulo di una gran routa in forma di larun, che ringana in una lare, la quale fa gare parecchi multi-reconsidati con la compania del maniera de

6. XXIV.

Modo di operare dei descritti mulini negli apparecchi indicati sì rapporto alla riduzione delle sete in orioj e trame, come a semplici peli torti sopra semedesimi.

2. Organzino overe orfoje è una qualità di feta, che impieso di ordanziamente a formare la catena, o, l'ordimento del le floffe. Per darte la qualità neccifara a sal ufo, fi paffa ella deu volte pel mulino; la prima a femplice filo, non a doppio filo come incassamente fla feritto nell' Esciclopedia, e la feconda a filo doppiao, talvolta ripilizzo, ma di rado quadruplicato.

Il primo apparection confille, come s'indico, a norcere la feta forpa funcidama, facendo girace i full di dritta a finilita, a mentre avvolgonfi le fila fu i rocchelli. Quando quefli fi trovino foficientemente riempiati di fete, effe fila fi doppiano o tripplicano fvolgendole di novovo da due o tre de medefimi, col fatle andare forpa un roccherto fimile a quegli, ov'erano da prima. Codi ad-doppiate o triplicate le fete, fi metrono i rocchetti fulle quali cod trovand fidepolie ful mulino con varghi da doppia paparecchio, il quale confifte nel torcimento delle dette fila . Il primo apparecchio dell' origio di essannaggio, il fecondo appellali tutto.

Le trame, e i peli ricevono il loro apparecchio qual è il fecondo degli organzini, ma questi, tanto nel primo, quanto nel fecondo non vengono torti ugualmente, come lo sono le dette tra-

me . e i detti peli.

I rocchelli girano per via di una ruota dentata che fi fiffa nella bachetta, dov' eglino fe ne stanno fei per sei. Questa ruota è più o meno grande, fecondo che vogliafi, che la feta fia più o meno torta, perocchè ella medefima gira col mezzo di un' altra ruota dentata, il numero de' denti della quale è ordinariamente fillato a fellanta o fellantadue, in luogo che quello delle ruote della bachetta è dopo quello degli undeci sempre impari fin ai venticinque. Tal è il modo con cui determinast 'l maggiore o minore apparecchio, che vuolsi dare a tale o tale qualità di seta. Fassi girare così una bachetta avente una ruota di undici denti con un' altra di fessantadue ; quella di undici farà fessantadue giri, quando l'altra ne farà undici; e se la bachetta abbia una ruota di denti venticinque, e l'altra ancora di sessantadue, quella di venticinque non farà che giri 27 🚣 . Per dare idee più complete di questo calcolo basti avvertire che mentre la ruota di denti undici sarà 1550 giri, quella di venticinque non ne farà che 628, e che le due motrici di denti fessantadue ne avran fatto nei due casi 275.

Da ffirsti calcoli fegue naturalmente, che la feta, la quale verrà torta collo resoa di undici denti, lo farà meno che con quella di venticinque, attefochè la rustazione di quell'ultima efendo più lenna, la feta avvogilefi più lentamente lu i rocchetti, e per confeguenza riceve più torte, flando in questi due casi la proporzione come uno è a due di. 1. In fomma quanti meno la

picciola ruota avrà denti, tanto più effa girerà presto.

Dall' artenzione che fi mette in queste combinazioni rifulta ,
he le fete di cui fannof gli organzini non vengono torte tune
ugualmente, come non lo fono le trame ed i peli. V'ha due ragioni: la prima che una feta fina deve ricevere più apparacchio
che una groffi: imperocchè tale operazione produce nelle floffe,
vo 'entrano quede fete, effetti differenti fecondo le loro diverse
groffiezze. La feconda è che l' apparecchio da darsi alle fete dipender deve dall' impiego cui si definino.

Una feta torta più che non fa mestieri è meno sorte, giacchè allora tutti i siletti, che compongono il nuovo silo, torcendosi si raccorciano, ma non tutti però ugualmente. Que' al di sopra si attorciano su que' di mezzo, i quali rimangono quast nella loro

Innghezza . Di fatti se sacciasi soggiacere questo filo ad uno stiramento , que' di sotto sanno tutto lo ssorzo in ragione delle loro torte, e spezzansi a misura che siano sorzati; lo che produce la totale destruzione del filo; in luogo che quando siano poco torti, lo sforzo si ripartisce sopra tutti , e la resistenza è più grande . Questa è la ragione per cui una certa groffezza di seta deve ricevere maggiore o minore apparecchio di cert'altra, e ciò conforme i generi di drapperie, ove si vogliano impiegare. Qualun-que sia la saviezza che ha dettato i regolamenti pe Filatojanti in Piemonte e in qualch' altro Stato, non vi si stabilisce che l'apparecchio il quale dalle sete si esige in generale . Non è stato posfibile discendere ne' più piccioli dettagli, attesochè non partiene che al sabbricatore, a colui che deve impiegare la seta, il determinarne il giusto apparecchio. Non è che un buon apparecchio non renda la feta buona da tusto; ma pure evitando il troppo, o il troppo poco, l'un po' più, od un po' meno, darà alla stoffa maggiore o minor bellezza, ed all' operajo maggiore o minore facilità d'impiegarla.

Si fa, che la feta, la quale impiesali ne sufferal, dev elfere più torta che ne fasini e, che la dellinata per le faire deve tenere un giullo mezzo fra quelle. Se ne vedrà la ragione nella Memora, ove tratteremo d'ogni genere di floffe. Bene feello ancho donnoli per i meddimi impiesphi diverti apparecch jalle fete, cho fetondo la loro qualità, i paesi donde vengono, ed i modi svariati dalla trattura delle medessime al fornello.

Il secondo apparecchio che dassi agli organzini è molto opportuno, tanto per confervare la loro forza, quanto per agevolarne l'uso. In satti questa seconda operazione restituisce in qualche modo quel tanto che le torte aveano levato all'elasticità degli stelfi. La dimostrazione che qui vuol foggiungersi sarà intesa da chiunque. Prendasi un filo, e torcasi sopra semedesimo sermando una delle sue estremità. Quand'egli sarà pervenuto al punto di non poter effere più torto fenza florcersi , unicansi le due estremità , prendendolo pel mezzo, affine di tenerlo sempre teso, ed impedire che non si storca . Poi si Iasci 'I mezzo, e vedrassi essi due fili torcersi insieme . Il torto che prendoco non è che l'effetto del difforto cui vengon eglino abbandonati. Tal è l'effetto del secondo apparecchio dell' organzino, ovver orsojo, che appellass sorto, e durante il quale si riducono in picciole matasse sugli aspi, giranti col mezzo delle ruote dentate, che indentano in altre ruote adattate all' affe delle firale , che superiormente abbiam veduto effere meffe in moto dalle ferpi che formano la vite fenza fine ad

Pegli orfoj ordinarj si mettono due ruote con simil numero di denti perchè una saccia tanti giri, quanti l'altra; lo che dicesi

tauto per tanto, o punto fepra punto.

ogni verso.

"Allorché dar voglisli agli organzini un apparecchio più gagliardo, dannofi agli steffi da uno fino ad otro punti di ritardo, val a dire, che la ruota fisfiata all' aspo abbia da uno fino ad otto denti più di quella che sila adattata all' asfe della strala grande. Le ruote dentate degli aspit tengon dia sedici fin ai veniquata-

tro denti, aumentando una per una, e que che sono nelle grandi

strale ordinariamente non oltrepassano i sedici.

Più che dar vogliafi apparecchio all' organzino, più le tuote dell'afoo degion avere denti. Se pongsă ad un afoo una ruota di desiafiette denti, e che quella del mulino ne abbia fedici folationet que average de la confectional de la prima poffa aver giraco altrettanto; il che appellafi un punci di ristrade, che la differenza di fedici a venti, e coll del rello. La combinazione dei denti fata: in verfo contrario appellafi pauso corrente. Che però fe fi mettelle una ruota di quata rodici denti all'afoo, e che quella del mulino ne aveffe fedici, fi direbbe apparectibia a due punti correnti, imperocchè quando l'afoc ha ruota la quale lo conduce aveffe compiuto il fuo. Quelli calcoli fono femper facili da fata del compiuto il fuo. Quelli calcoli fono femper facili da fata veteffe compiuto il fuo. Quelli calcoli fono femper facili da fata per

Ma non bisogna credere che ruote corredate di un numero qualunque di denti dar possano alle sete il medesimo apparecchio per la fola differenza della loro grandezza, giacchè quattro punti di ritardo proccurati da una ruota di denti venti, che intacchi in una di ventiquattro, non fono le medefime, come una di fedici menata da un' altra di venti, avvegnachè la differenza fia la fieffa. E' quello un errore in cui trovanti molti Filatojeri, e que pure che dan la loro seta ad organzinare. Per dare i punti di ritardo , e i punti correnti, si valgon eglino indistinzamente di ruote dentate ad un numero qualunque, purchè vi si riscontri la differenza, per lo che prendono tanto una ruota di fedici denti , quanto un'altra di venti per aver quattro punti di ritardo, come ne porrebbon una di venti con un'altra di ventiquattro . L'apparecchio nonoflante non è il medesimo, ed il celebre M. Paules di Nimes l'ha già bastevolmente provato nell' introduzione alla sua grand' Opera notissima , dalla Reale Accademia delle Scienze di

Parigi approvata fulla fabbricazione delle feriche stoffe . " Suppon-" gali , egli dice , una ruota di sedici denti fissata alla gran stra-" la del mulino per far girare un afpo, cui sia adattata una ruota di denti venti . Suppongali ancora una ruota di venti denti fiffata alla medefima firala grande per far girare un afpo , cui ne vada adattata dal canto fuo un' altra con denti ventiquatn tro , e ciò in maniera che la ruota di fedici denti , e quella di venti girino sul medesimo asse. Egli è certo che faran elleno n tanti giri l'una che l'altra; ma nonostante nel tempo , ove la n ruota di fedici denti non avrà fatto fare a quella di venti che p giri ventiquattro , quella di venti denti infiffa nel medefimo affe , come l'alera di fedici , farà fare giri venticinque a quella di ventiquattro. Di qui la differenza dell' apparecchio che insorge , da queste due differenti combinazioni è di un venticinquesimo . donde in luogo di un medefimo effetto eccone un altro tutto diverso, poichè la seta, che avrà fatto venticinque giri, sarà più torta un venticinquelimo ".

Quella offervazione può applicent a turce le maniere di molinare la cire, quache è cerco, che quamo più le ruote, quali fan girare gli afpi e in punti correnti; e in punti di ritardo, avranno denti in ragione di quelle cui imprimono il giro, accomeno la feza farà torta. Tale offervazione è poi utile anche per altr'o oggetto, ciò ch' effendo cofa effenziale il dare alla feta un uguale apparecchio, pecialmene fe fi deltini al medefimo ulo, quindi fe in un paltotto fe ne trovi di meno torta o meno filara, fi poffa, all'occasione d'impiegarenla, riconofecene la differenza. Il citato Paule afficura, che Vaneasfimo bibai rimediato a cali inconvenienti col mezzo di un mulino di figura bidunga da lui fatto coftruire in un Filaroj odi Aubenas. Tantos bafti pegli or-

ganzini .

Circa poi alle fire da preparafi per fervire di trame nella manifatura delle floffe, e per fare biodelli, ellem o non ricevono che un lieve apparecchio, vale a dire, che quasi non si fanno roverana cince. Per apparecchiante si avvolgono a semplice filo flopra i rocchetti; jindi fi riavvolgono a si doppio, cio di ridazcono ad un tratto su di un medesimo rocchetto i fili di due dei primi. Si unificano quanto più è possibile, pos si adattano fal mulino per dar loro l'apparecchio convenevole, ch' e di dodici quattordici punti correnti, si maniera che le trotte dentate, che

wengono moffe dalla gran ftrala , fiano di ventiquattro denti . e quelle dell' aspo di dieci o dodici . Quelto apparecchio è si leggero . che altro non sa se non se legare i due fili per guisa , che potrebbonsi facilmente separare finattanto che la seta è cruda. Tal feta viene apparecchiata pel medesimo yerso, come operasi rap-

porto all' orfojo nel fecondo apparecchio.

Per conto del pelo , che si destini per la teffitura di alcune leggere stoffe ed altri pfi egli differifce dalla trama in questo , the gli si dà l'apparecchio a semplice filo, sicchè torto rimanga sopra semedesimo. Variasi tale apparecchio secondo la finezza della seta, dandosi dagli otto fin ai quattordici punti correnti, col far sempre girare gli aspi con una ruota di ventiquattro denti, mentre quelle degli alpi steffi ne han talvolta dieci , undici , dodici , e fino sedici .

Tal è in generale l'apparecchio che viene dato alle sete, e la maniera di effettuarnelo, Si è creduto spiegare succintamente queste operazioni a que' tra' nostri Leggitori, cui non sono note, perchè meglio comprendano da che proviene la bellezza, valor e pregio della feta, nonchè i fuoi difetti, ed acciò abbiano almeno una giusta idea de' mezzi che vennero con fomma accortezza immaginati per darle una consistenza capace di resistere alle operazioni cui deggion fottoffare nella fabbricazione delle stoffe.

6. XXV.

Se , come viguardo alla trattura delle sete al fornello , gioverebbe ne paesi di setificio stabilire una legislazione anche per la loro riduzione ad organzini trame e peli. e delle regole generali ttabilise in Piemonte. e in qualch' altro Stato in tale propofito.

Escritta la macchina, e indicato il suo effetto relativamente all' incannaggio e riduzione delle fete in organzini , trame e peli, se però in tale riduzione non si serbino le regole migliori farà inutile ogni cura ferbata in qualunque altra delle operazioni che la precedono, e le tengon dierro fin alla conversione delle sete medesime in ben lavorati ed eleganti serici panni, siano, come diconsi, alla piana o fogli, ovver operati, E' questo il grande oggetto che tiene in moto il commercio di questo genere, e che

lo rende attivo in ragione composta de' modi adoperati a persezionarnelo, e maffime appunto in quella parte, che si spetta al Filatojere. Le migliori leggi generali fin ora emanate in questo proposito sono le seguenti (a);

1. Che nessuno potrà intraprendere la professione di Filatojere fe non farà iniziato nella medefima , nè profeguire in quella , fe non si trovi provveduto di tutti gli ordigni e capitali necessari per ben efeguirla, e non avrà prima dato faggio della fua intera capacità, ed avere riportato l'approvazione de Diputati dell' Offizio a ciò destinato dalla superiore Autorità.

z. Che le Filatojerie dovrann' effere in tempo opportuno visitate da Persona del desto Offizio destinata annualmente ad offervare se in esse camminino bene le cose, e per sarne le più sedeli riferte, e quelte autenticate con giuramento, e fotto gravi pene, ed infamia del riferente non rilevata al caso la verità circa ogni

punto del contenuto nelle medefime .

3. Che ad evitare ogni frode, che potesse commettersi, venga proibito ad ogni Maestro Filatojere , o venditore di sete il frammischiare le sete pure con quelle di doppioni , ciocchetti , bava e fioretto, ne alcuna di queste qualità coll'altra, dovendosi ciascheduna forte lavorare separatamente, con pene convenienti a'contravvenitori, e queste anco accresciute venendo lavorate e tenure le sete esposte in siti, che abbiano finestre ed altre aperture relative o proffime a stalle, latrine, letamaj, o che in qualsivoglia modo daffero conce, per cui si venisse ad accrescere il loro peso natura-Ie , o a cagionare altro inganno, permeffi foltanto gli ufi di quegli artifizi, che tendono alla perfezione, nè punto si oppongono all' equità , ed alla buona fede.

4. Che tutti i Filatojeri, aventi dei mulini di venti bachette inclusivamente in giù, dovranno essere provveduti di serpi divise in dodici, e non più; la strala delle bachette, o sia dello thombino farà di foli denti feffanta in ogni pianta, e le ruorelle o rocchetti nelle piante di ventiquattro bachette inclusivamente a quelle da venti , dovrann' effere per lo meno di otto bolzonelli , se da

⁽ a) Manifello Piemontele , articolo de' Filatori n . s. 3. 4. e 5. , Regolamento di Parma pag 18 e feg. Leggi Venere nell' Offizio della Seta, Statuto Bolognefe fulla feta approvato anche per io Stato di Romagna, ed altri pezzi nel propolito.

diciotto, di nove bolzonelli, e se da sedici in giù, di dieci, con ispeziale proibizione di servirsi di sterlini da nove denti . Che i fuli faranno fempre mantenuti ben puntati , cambiati li vetri , ed i campanini o crapaudini ben dispotti , affinche postano sare la perla ben ferrata. Che gli aspi inservienti al torto degli organzini faranno tutti di once nove di randa a giulta mifura corrilpondente a once ventisette d'intera circonserenza, e quelli per le trame di once nove e mezzo funili, al qual effetto ogni volta che fi leverà la feta da' detti aspi si dovran questi tiandare, acciò vengano mantenuti nella detta mifura.

5. Che tutti gli orfoi tanto sopraffini , quanto di seconda e terza qualità, si dovranno accappiare ogni ott' ore ; e quanto alle

trame ogni ore quattro di lavoro.

6. Che le mataffetse degli organzini dovranno effere di pefe tale, che non n' entrino meno di otto in dieci per cadauna libbrae formate in modo, che non rimangano, troppo strette e serrate in occasione di vendita, ecc.

7. Che ne' casi di controversia o sulla qualità della feta lavorata o feora il fuo corrispondente calo, si dovrà procedere da' Diputati dell' Officio a quelle ispezioni e rispettivi esperimenti, che per fimili contingenze fogliono praticarfi, onde col giudizio della loro perisia appoggiata all' evidenza dello. (perimento venga poi a terminarsi l'insorta quistione colla reciproca indennità del-

le parti .

8. Che per la rifazione de cali, o fiano sare, cui foggiacciono le sete lavorate ne filatoj , non potrà surrogarsi dal Filatojere alcuna porzione di feta per reintegrare il mancante pefo, al quale unicamente dovrà supplirsi con dagaro dallo stesso Filatojere verso

il proprietario della fera, e non in altra maniera.

9. Che affirmendo qualche Mercadante di mantenere ad un Filatojo il lavoro per tutto l'anno, o per altro determinato tempo, non potrà il Filatoiere intraprendere lavori d'altre fete ne per fe, ne per altrui fenza il compenso dello flesso Mercadante, con pena adattata ad ogni contravvenzione. Che fe poi I Mercadante , tranne i casi d'infedeltà d'effo Filatojere , o di mancanza della neceffaria diligenza nel lavoro, per cui la confegnata feta fosse riconosciuta degradata in qualità , il Mercadante , dico , non continuaffe al Filarojere la somministrazione di sera bastante al lavoro convenuto, farà obbligato al rifacimento del danno che questo foffriffe per aver tralafciato di foddisfare al fuo impegno.

Combinate queste leggi generali con alere particolari , e adat-

MEMORIA QUINTA: 34

tate alle circostanze attuali delle diverse Italiane Provincie, si avranno stet pregevoli e ricercate, ed elleno suscettibili a maravisia de seguenti lavori, rat cui i primo sira quello della Tintara; oggetto egli pure importante, e sirca il quale daremo il più preciso el utile Trattato fin ad ora comparso e già pubblicato da uno de più dotti ed illustri alunni della Reale Accademia delle Scienze di Parigi, e da essa adortato e fatto imprimere per la prima volta l'anno 1763.

FINE DELLA MEMORIA QUINTA.

SPIEGAZIONE DELLE FIGURE

Comprese nelle tavole che appartengono alla precedente Quinta Memoria

TAVOLA III.

Rappresenta il piano, il prospetto, e lo spaccato di una stusa umida per il sossociamento delle crisalidi ne' loro bozzoli .

- A. C Aldaja, che dev'effere riempiuta d'acqua.

 B. C Fornello nel quale sta il fuoco.
- C. Canna del cammino.
- D. Finefira per la quale s'introducono le ceffe de' bozzoli da foleggiarfi.
- E. Traverse di legname per adattarvi sopra le ceste.
- F. Volto.
 G. Luoso delle ceste.
- H. Cardini del ferramento esteriore di questa stufa .
- I. Limbelli dei due ferramenti.
- Le stufe secche si possono s'abbricare su questo modello ; coll' avvertenza, che la caltaja, la quale sorà migliore di serro, si perrà colla pancia all'insù, hen cementati i suoi orti sul piano del fornello.

TAVOLA IV:

- Che rappresenta un' altra sus fusfa secca di nuova invenzione del Sig. Ah. Turmyu celebre Prosessore Berstiana d'Architettura, e di cui qui se ne pubblica per la prima volta il disegno comunicatori dal fuddetto Autore.
- A. IL forno fortoposto al corpo della stufa. B, Bocca che si parte dal forno.
- C, C, C, C , Canne che diramansi da ogni lato , e portano il

calore nella stanza superiore fatta a volta, ch'è propriamente la ftufa .

D. Volta del forno.

E, E, E, E, Spranghe di ferro nella stanza della stufa fopra te quali si adattano i canestri riempiuti di bozzoli da stufarsi.

TAVOLA V.

Ove fla delineato il piano, l'alzato, e lo spaccato di un fornello semplice da tirare le sete 3) a due come a quattro capi , presentato all'illustre Accademia Agraria di Verona da Giambattista Invernici Milanese .

Fig. 1. A, B Ocche del fornello in pianta.

B, B Spiraglio per l'ingreffo dell'aria nel fuo interno: C, Interno.

D, Canna per lo sbocco del fumo .

- E, Canna praticata nella groffezza del muro .
- F, Vafe per l'acqua fporca con gratuggia nel fondo.
- G, Circolo la cui metà è cavata nel piano del fornello per mettervi entro il brento coll'acqua netta.
- H, Muro cui si appoggia il fornello.

Fig. 2. I, Prospetto del fornello.

K, Bocca per legna e carbone. L, Altra bocca per estrarre la cenere.

Fig. 3. e 4. M, Spaccato del fornello.

- N. Fianco della bocca marcata K nella Fig. 2.
- O. Fianco della bocca fegnata L nella Fig. z.
- P, Spiraglio indicato B nella Fig. 1. Q, Graticola di ferro quale vedesi in C Fig. 1.
- R , Canale nell'interno del fornello , dove gira il fumo .
- S, Canna per lo shocco del fumo fegnata D nella Fig. I. T, Canna nel muro mostrata da E Fig. 1.
- Fig. 4. V, Spaccato del fornello per traverso, ove Q indica la graticola di ferro come vedesi nella Fig. 1. e 3. e P e lo spiraglio L come in B Fig. 1.

Le dimensioni delle parti tutte mentovate di questo fornello sono accennate, conforme il piede Veronese nel paragrafo VIII. di questa Memoria V.

TAVOLA VI.

Che moffre un frenelle composso, produte nevellamente dell'Ab.

Ostolini di Cere nel Discosse di Milano, e, per cui venne
premiate della Società Patriotica con una medaglia di
ore di vensicionne Zacchini. In affo un fole
fucco, una fola caldaja ferve all'andasura
di dei afsi;

- Fig. 1. E La prospettica vedura di quello fornello colle donne trattrici , e voltatrici che lavorano sul medesimo .
- Fig. 2. A. Indica la bocca del fornello.
 - B. L'interno del medefimo.
 - C. La caldaja.
 D. Una laftra traforata con parecchi buchi, la quale dà paffaggio all' acqua per tutta l'estensione della caldaja medesima.
 - E, Il cammino,
 - F F. I siti ove stanno le donne trattrici .
 - G G. Gli aspi , H H. Le filiere,
 - I I. I posti, ove tenere i bozzoli di scorta .
 - L, L. Siti, ove operano le donne voltatrici.
 - M. Indica il fianco della bocca del fornello, ove s' introducono le legna.
 - N, La bocca della cenere ,
 O. E un ritaglio di muro nell' intorno del fornello con che il fuoco afcendendo fotto la caldaja, e dilatandofi a campana farà l'effetto di mettere al coperto le gam-
 - be delle donne dal troppo ardore del fuoco.

 P. Profilo della lastra forata pel passaggio dell'acqua per tutta l'estensione della caldaja.
 - Q. Sito da riporre l'acqua fredda per uso delle donne trattrici ,
 - Le dimensioni di tutte queste parti sono sul moderno piede Milanese, ed elleno indicate nel §. 1%.

TAVOLA VII.

- Che rappresenta un forno composto di quattro fornelli con un solo fuoco ed un folo cammino d' invenzione del Sig. Ab. GASPARO TURBINI tratto dal difegno originale comunicatoci dall' Autore .
- Fig. 1. E la pianta di quelto forno, co' fuoi fornelli.
 A. E Bocca del forno.

B. Forne .

C, C. Comunicazione del fuoco ai fornelli.

D. Canna del fumo.

- E. E. Vuoto dei fornelli.
- F,F,F,F. Telaj per l' andatura di quattro afpi.
- G.G.G. Sedili per le maeftre trattrici.
- H. H. Caldaje de fornelli .
- I. Caldaja grande fopra il conveffo del forno per l'acqua
- 6, 6. Tubi di rame per cui paffa l'acqua calda da questa caldaja grande nelle picciole caldaje H H dei fornelli.
- K K. Pilastri che sostengono il tetto del portico ove sta quello forno.
- Fig. 2. E' il profilo di questa macchina . A. Bocca del forno.

 - B. Sito della grande caldaja, che viene indicata con linea curva punteggiata bb, insieme coi tubi che portano l'acqua per le caldaje HH dei piccioli fornelli apren-
 - dost le chiavette L L per cui deve paffare in effi . C, C, Siti de'fornelli per introdurvi una lastra di ferro mobile, ad effetto di registrare il calore sotto le picciole caldaje.
 - D. Cammino di questo forno.
- Fig. 3. Prospetto di questo forno da quattro fornelli colle donne trattrici e voltatrici che lavorano al medefimo.

TAVOLA VIII.

Ove trovansi viunite le caldaje di contrassondo semplici e camposte progettate recentemente per same uso su sontili da trattura dal N. Sig. Conte Carlo Bettoni di Bressia.

ig. 1. SPaccato di una caldaja ordinaria, e del suo contrasson-

A, B, C, D. Spaccato di questa caldaja ordinaria, e del

detto contraffondo.

A. Sponda verso l'aspo.

D. Sponda verso la trattrice

E. F. Spaccato del contraffondo collocato nella caldaja,

I. Uno de suoi due piedi dinanzi. K. Uno de suoi due piedi di dietro.

G, H. Parte del fornello comune.

S, S. Bozzoli che si svolgono.

T, T. Bozzoli distaccati, e perciò raunati verso la sponda D.

Si avversa di senere il fuoco verso G, e non mai in H; dove sarebbe bene che la caldaja sosse murasa per di sosso.

Fig. 2. Pianta o contorno della deleritta caldaja comune e del contraffondo posto in essa,

A, O, D, P. Contorno della caldaja.

E, M, F, N. Contorno del cantraffondo.

Il lato E del contraffondo fla distante circa un' oncia dalla sponda A della caldaja, e parimenti un'oncia dalla superficie A, D dell'acqua.

Il lato F è distante anch' esso intorno a un' oncia dalla sponda D della caldaja, e dal sondo di essa un poco più

di un' oncia.

M, N. Fianchi del contraffondo distanti dalle sponde OP

della caldaja circa mezz'oncia.

Fig. 3. Spaccao di una nuova caldaja, e di un nuovo contraffondo collocato in effa.

A B D E. Spaccato della caldaja.

A. Sponda verso l'aspo.

E. Sponda verso la filatrice.

Da A ad E la distanza si tenga come si crede meglio.

- Da A a B profondità di tre once Bresciane. Da E a D prosondità di sette in ott once.
- F G. Spaccato del contraffondo, o veduta di fianco dellofiello
- F, deve restar lontano un oncia da A E superficie dell'acqua e intorno ad un oncia dalla sponda A della caldaja.
 - G, deur reflar lentuna da D., finada della caldaja, interon a tre once, e dalla fipanda circa an londa, quanto perà ono fi volesse e dalla fipanda circa an londa, quanto perà ono fi volesse reflarare e tratta in tento intento i biganti con un cucatobia presenta per constituta e angolic casse e delimità G do crebbe appena sparavunzare alta fenditura H., anzi fi conficiente, che cui si ficarsi in ogni calgo, per dane maggior libertà all'acqua corrente, e maggior luogo ai bigatti.
- y 7. Uno dei due piedi all'innanzi.
- C, H. Veduta di fianco della fponda, o fafcia del contraffondo, alta circa tre once, che tiene cutta la di Jul Junchezza, lafciando però una fenditura Halta un'oncia, e lunga quanto il contraffondo medefimo, il quale a ral stateto dev'effere foltentro da due firifeir che falspono dalla ficia, e a lui s'attaccano-
- L'aficia di questa fația H C 2 di chialer l'aficia ai bigati calui in C D love tomba L'uficio della fentiura A 2 quella di lațirar paffine l'acqua correure, Queșt'i
 acqua ranfasta da fiuno, che baste futio M B, Jule
 verso A, paffa sopra F, corre verso E, difende era
 G e la fonata E D, rientra per la fentiura H, evijalendo ii nuevo per M B, forma un voritee, che dura
 quane continua il fuore.
- C D G. Tomba de'bigatti.
- C D. Bigatti caduti, e fermi in essa tomba-
- I, L, K, K. Parte del fornello
- K, K. Muro che fostiene, e ripara dal suoco immediato la tomba de'bigatti C D.
- N, N. Tavola dinanzi la filatrice.
- O, P. Bozzoli attaccati al filo.
- Q, R. Bozzoli distaccati, e che perciò sono condotti dalla corrente verso E, sponda dalla banda dalla trattrice. Fig. 4: Pianta della caldaja, e del contrassondo precedente.
- A, S, E, T. Contorno retrangolare della caldaja veduta in ispaccato nella fig. 3.

affai delle migliori caldaje.

F, V, G, H. Contorno rettangolare del contraffondo.

F, V, G, H. Contorno rettangolare del contrafiondo.

Il lato F di esso centrassondo sarà distante intorno ad
un'oncia dalla sponda A. I lati VX saran distanti dai
lati S, T della caldaja mezzoncia.

Avvertesi che l'esperienza mostretà meglio che altro la giusia misura, e le giuste proporzioni di queste, e delle precedenti distanze, che l'Autore non ardise determinare precisamente per mancanza di sufficienti prove-

Fig. 5. Spaccato di una caldaja quasi uguale alla descritta nelle fig. 3. e 4, e di nuovo contrassondo.

A, B, C, D, E. Spaccato della caldaja.

A. Sponda dalla parte dell'aspo.

A. Sponta catta prie etci tapo;

ma fe fi enga la difanza un po maggiore del folito;

ma fe fi aveffe timore, che perciò la caldaja veniffe a
contenner troppa quantità d' acqua, left dia quella maggior larghezza folo fino a mezz oncia fotto il livello
dell' acqua, e di 13 in giù fi refittinga quanto piaccia.

Da A a B la profondità sia poco più, poco meno di tre once.

Da E a D fia di fette in ott' once .

I, G, H, L. Spaccato del contraffondo, offia veduta di uno de' fuoi fianchi.

V. Uno dei due piedi dinanzi.

H, X. U 10 dei due piedi di dietro.

G, H, I. Seno del contraffondo, che deve servire di tomba ai bigatti, e che perciò è chusso ne l'ati da due sponde traforate, una delle quali è fegnata dalle lettere G, H, I; l'altra in quella figura non si vede, ma può vedersi nella Fig. 6. Quelle sponde possiono fari spiù alte e lunghe, come ognuo voglia.

F. Deve restar sott'acqua un'oncia, e poco meno lontano

H. deve accoftarsi al fondo della caldaja un po' più d' un' oncia. La sponda H L sia lontana da E D un poco

più d'un' oncia anch'essa .

M, N. Capi o tagli di due bachette fermate sotto la tavola O R in modo, e in sito, che lascino passar la superficie dell'acqua corrente verso E, ma non i bozzoli.

O, R. Tavola che si usa mettere sopra il parapetto, la

quale qui deve sporgere in suori da E sino ad M. e ricoprir l'acqua, ma non toccarla.

S.S. Bozzoli attaccati.

T, T. Bozzoli flaccati .

K, K, Q, Q. Parte del fornello.

Fig. 6. Veduta in prospettiva del contrassondo delineato nello spaccato della Fig. 5 , il quale per la corrispondenza delle lettere non ha bisogno di spiegazione.

Fig. 7. A, B, C, D, E, F, G . Veduta in prospettiva di una caldaja rettangolare, poco profonda dinanzi, e molto di dietro, col fondo curvo, fatta di una lastra di rame

ripiegata negli angoli.

a,b,c,d,e,f,g,b,i,k,l',m. Quelle lettere mostrano 1" andamento, e il modo in cui quella lastra dev'effere ripiegara nei cantoni : ognuno immaginerà facilmente .. ehe le piegature a b c , d e f , ecc. debbano effere ben battute, e connesse, e se occorresse anche inchiodate ...

TAVOLA IX.

Che dimostra un fornello per la trattura della seta munito del tornio, telajo, o cavalletto con i giucchi alla Piemontefe, and effettuare la trazione col metodo dell'

incrociamento di due capi o fili, che quello metodo folamente permette .

Figura unica A, L A donna trattrice.

B, L Quella che fa girare l'aspo sul quale si avvolgono le due marasse di sera.

C, C. Quattro piedi sostenenti 'I tornio, o telajo.

D.D. E.E. Quattro pilastrelli detti fantini da' Piemontesi, due de quali sostengono l'aspo, e i due altri la fpada, o il va e viene.

F. Il perno dell'aspo.

G. Il manubrio del medesimo da un lato.

H Vite fenza fine colla quale termina dall'aftro. I. Una strela di legno con ventidue denti mossa da detta

vite . K. Ruota di legno detta campana, che riceve il moto della strela

L. Legno rotondo in cima al quale avvi un'altra ruota, T iii

o campana di venticinque denti, che inganzano in que'd'un'altra stre'a, o, come dicono, pagnone, che ne ha trentacinque.

O. Eccentrico ch' entra in una punta ribadita in isquadra,

entro un buco giacente nell'estremità del va e viene.

P. Esso va e viene, il quale d'altronde entra pure in un telaretto, dove ha la libertà di andare e tornare sopra una medesima linea.

Q, Q. le guide o uncinetti pei quali passa la seta andando sull'aspo.

R. Lamina di ferro con fori detta la filiera.

S. Forellini praticati in detta lamina per cui la trattrice paffa le bave provenute dalla sbattuta dei bozzoli nella caldaia T.

V. Filetti incrocicchiati nella parte Y, fra la filiera, egliuncinetti o guide per formare la matassa Z.

TAVOLA X.

Contenente la destagliata rappresentazione delle parti del telajo e delle operazioni indicate nella precedente.

Fig. 1. Picciolo scopino a, col quale si sbattono i bozzoli b esfendo riscaldati, per trovare lo loro bave.

Fig. 2. Piano del tornio, o telajo.

Fig. 3. Parte dello stesso, nonche dell'aspo che si vede di fronte ... Fig. 4. Il dinanzi del medesimo telajo.

Fig. 5. Il pagnone o ruota di trentacinque denti, cui va aggiunto l'eccentrico O.

Fig. 6. Una mano piena di bozzoli.

MEMORIA SESTA.

TRATTATO

SULLA TINTURA DELLE SETE

Del celebre

M. MACQUER

RECATO PER LA PRIMA VOLTA IN LINGUA ITALIANA, E DI NOTE DAL TRADUTTORE ARRICCHITO.

Le Peintre & le Tinuvier ne colorent réellement let sujete. Il function i, pour qu' ille léfficient, qu' ille changeafeant anicement la confeveration de leurs porete, parque c'ejt elle qui donne aux corps l'a qualité de reflechée nu d'absonée plus ou mains de vapons de lumière, q' au dependent leurs différentes couleurs. Le l'Insurière pour le alors il produirà le blanc, parce qu' il donnerà puffagge à un plus gennd nombré des rayons lumineux y mair il fait tout le contraire lorque il temp, puisque, en les remplificants, il ferme le pafagge à cer vapons et comme il les remplis avoc des corps coloris, il r'enjui, qu' il ne produit par les coaleurs, mais qu' elles fons presifiantes dans le mairere qu'il emploie.

D' APLIGNY: l'Art de la Tinture ecc. pag. 2, 1776.

INTRODUZIONE.

G Li avvantaggi dell'arte della tintura , e la fua importana riguardo al commercio fono cofe troppo portana riguardo al commercio fono cofe troppo fono fono perché fia mellicir I ranamentate. I ranamentate l'amo fono para in fonit velturi, fonpa le noflere mobiglie i vivaci e invitaliani colori, onde Natura con tanta magnificenza abbella ed adorna le fue più vaghe produzioni.

Ma è cofa importante il far offervare, che quest' arte medefina, avvegnachè portata ad un certo grado di perfezione, mercè la pratica di coloro, che l'efercitano, va repiena ancora di molte difficolè; ch' ella offre quantià di problemi da ficiorre, ed un numero grande di metodi diettori, la riforma de quali fiperare non fi può che dal concorfo de' Fissici cogli Artisti più diligenti ed avveduti.

La ticuru delle lane, circa le quali con fomma lode fi efercitarono li Sig. du Fay ed Helot, è, à dir vero, il ramo più cifeo ad importante di quell' arte, e può efferne confiderato anche come la bafe; ma quello della fera merita nonneno la più granda attenzione. Innanzi però di entrare ne' dettragli che lo rigardano, non farà fuori di propofito il confiderare in un modo generale le operazioni di quell' arte.

Ella nel fuo tutto fi riduce ad elfrarre le parti coloranti dai corpi diversi, ove sono contenute, ed a trasfeciale sulle softe per modo che vi si rrovino applicate più tenacemente che sia possibile. Non è però cosa si agevole da conseguirsi, come credere potrebbon coloro, che prosondamente non hanno caminato

quanto va fuccedendo nelle operazioni della tintura.

Parrebbe di primo aspetto, the per tingere le fete balfalle effetare col mezzo dell' acqua i colore dei diverti ingredienti capaci di fomminificane, e di tuffare, o far bollire in quell' acqua cod impregnata di parti coloranti le flosse (a). Ma quella pratica si femplice, e si comoda non può aver luogo che per un picciol numero di tinture, Tutte le altre richieggono certe particolari manipolazioni e perparazioni, tanto fugli ingredienti coloranti, quanto fulle foltane che deggion effer tinte. Per lipragree qualch lume fopra quella materia, conviene primieramente flabilire diverse proposizioni relative all'analssi e da i principi de' vegerabili.

Quando facçiasi bollire nell' acqua un vegerabile qualunque ', succede una separazione dei principi di esso vegerabile ; l'acqua si carica di tutti que' fra essi, ch' ella trovasi in grado di sciorre , e lascia gli altri , che non tocca in conto alcuno.

I principi, di cui l'acqua rimane impregnata, fono le mucilaggini, le gomme, i fali, ed una materia oliosa combinata con

⁽a) In questa Memoria saranno disegnate sempre sotto il nome di stosse le materie da ringessi, e le maiasse di seta nonmeno.

dei salt, che meschile la rendono coll' acqua, e d'a cui io credo che si posta in generale dar il nome di sostanza sponacca la oppello tutte tali sostanza confus intienne, materia estrativa, salvo dal dissinguare in seguito parecchie specie di materia estrative, secondo la natura delle sostanza che dominano in esse.

I principi de' vegetabili, che dall' acqua vengono disciolti, sono le sue parti oliose, resinose, e terriccie le meno saline.

Ma è ben cola essenziale il notare, che siffatta separazione dei principi profilmi de' vegetabili, la quale segue col mezzo dell'acqua, non è mai affolutamente intera ed efatta. I principi oliofi, relinoli, e terrei, cui ella non tocca, mette al coperto ed afficura dalla di lei azione una certa quantità di materie , delle quali è il naturale disciogliente; medesimamente l'acqua estrae da' vegetabili non solamente i principi di cui è il naturale dissolvente , ma una porzione ancora della materia refinosa e terriccia, che vi sta sospefa a cagione di un certo grado di aderenza, che ha colle materie che compongono l'estratto. Ora spesso avviene, che dette parti refinose e terriccie sovrabbondanti nella materia estrattiva se ne separino dipoi , sì per la loro difunione dalla materia estrattiva , come per la diffipazione della parte più volatile di questa . Di là viene, che la maggior parte delle infusioni e decozioni, anche quando siano state feltrate e rese chiariffime , s' intorbidano poi , e lasciano deporre buona copia di esse materie refinose e terriccie, specialmente se si tengano esposte ad un certo grado di calore.

Tali preliminari nozioni bastano a recare una generale idea di

quanto accade nelle diverse operazioni della tintura .

Fra gl' ingredienti adopetati da que' ch' efercitano que'll arre, n'h ai l'ui colore, o la parte capace di tingger rifiede in una fo-flanta refinofa e terriccia, della natura di que'lle che il diciolgono in parte nell'aqua coll'ajuo della materia fiftartiva del medefimo ingrediente, ma che se ne separano poi da elle stife; come si è detto. La decosione di que'll' ingredienti è danque resingla-estrativa, e se in essa si tumbino o la facciano bollire delle stofe; la parte resinofa colorata applicati da semendesima sopra quelle, e, la parte resinofa colorata applicati da semendima sopra quelle, se la resina d'altreces del semple dell'arte de la colora dell'accia dell'accia dell'accia dell'accia dell'accia dell'accia dell'accia su volta della parte estrativa non possiono più effer riddiciolet da quella medesima parte, ed a più grande ragione dall'acqua.

Di là fegue, che per tingere con tali ingredienti non v'ha Tom. II.

mestieri d'alcuna preparazione, nè dal canto dell'ingrediente colorante, nè da quello della stoffa che riceve il colore.

Le principali follanze di quello genere sono la foorza del fritto di noce e la radicci di quello piana; al fandalo, e la cortaccia d'alno. Quelle materie somministrano facilmente la loror tetccia d'alno. Quelle materie somministrano facilmente la loror tettura nell'acqua, e soffiatta tinitura si applica e da trateca alle loro fe in un modo sobstituno, sensa l'ajuto di mordente alcuno; ma untre alli materie non hanno che una fola tituta, chi è ii bigio scuro, il quale da' Tintori diccti calor di radice. Ingredienti di suesta forta non fono di silo nella sintura in fea.

Annovi degli altri ingredienti da tintura, la cui parte colorante è di natura talmente refinofa, che l'acqua, anche coll' ajuto della loro materia effrattiva, è incapace a dificiorla. I princiopali di quella forçie fono l'Indoco, il 'Oricetto, ed il Carrantoo zafranne baflardo. Non si può adunque tingere con quest' ingredienti se non dopo aver prima disciorla la loro parte resinosi, cosiste il prime trattandoli con materie faline, sovrattutto coi sati alcalit: ssige ciafrichoduna di tai materie certe particolari manipola-

zioni che a suo luogo saranno diffusamente descritte.

Qui solo su i dettu ingredienti, la cui rintura è refinosa, fi feranno due sofforvazioni. La prima, che ficcome non si trovano vegetabili che non contengano materia estrativa, e che non abbi sempre qualche colore, così quell'ingredienia avvolgono realmente due sorta di rinture, una delle quali è désognibile nell'acqua, e l'altra no. Il colore della materia altrattiva è quali sempre rosso, e verante della materia altrattiva è quali sempre rosso, e quali sempre rosso, e della materia altrattiva è quali sempre rosso, e quali sempre rosso, e della materia altrattiva è quali sempre della materia della materia sento di sorta di sempre di materia sempre della sempre della sempre della sempre della si nitura di un rosso bellissimo contenura in questo medelimo sorte, per effer ella di natura alsolusamente resinosa. Convien disconte con un falle alcalico, per meterta la grado di ringree le stosfe, se condo che vedrassi nell'articolo colore di fuorco, ed in quello di cresse.

La feconda offervazione, ch'à approposito di fare sulle time resinose, si è, che quantuque comunemente si riguardino le resine come dissolution inello spirito di vino, anonstante si trovano certi colori, che l'acqua non può disciorii, ma che non cesono all'azione dello spirito di vino mente più di ciò che cesono a quella dell'acqua medesima. Tal'è,

per esempio, la parte colorante dell' Indaco.

Si è già fatto offervare in altra Opera (a), che fra le maserie oliose concrete indiffolubili nell'acqua ne ha altre, che disciolgons nello spirito di vino, ed altre no; che questa differenza viene dalla natura dell'olio, il quale ferve di base a tali so-fianze; che l'olio delle prime è della natura degli oli effenziali, e quello delle seconde degli oli dolci non volatili . Sarebbe dunque opportuno il non confondere fotto la dinominazione comune di relina fostanze così differenti ; ma in diferto di nome particolare, e per abbreviare qui avverress, che si farà uso del nome di refina per tutt' i colori indiffolubili nell' acqua.

La materia colorante di quali tutti gli altri ingredienzi che fervono alla tintura , è di natura affoluramente estrattiva : è interamente diffolubile nell' acqua ; la Luseola Saretta , la Ginefiruola e tutte le altr' erbe, che fanno giallo; il legno d'India, del Brafile , lo Scorano , e tutt' i legni da tintura ; la Rubia , il Chermes , la Cocciniglia (*) , e mole altri ingredienti , fommimistrano una tintura di questo genere ; tutte tali droghe non han d'uopo di preparazione alcuna , di alcun diffolvente particolare ; l'acqua fola .. ove fi facciano infontere e bollire .. n' estrae benissimo tutta la materia colorante. Ma se si tenti di applicare questi colori estrartivi sopra materie, che non fiano state preparate . fi vedrà bentofto, che non vi fanno che una specie d'imbrattatura di nessuna solidirà . L'acqua sola è capace di far ismarrire sissatte rinture dal disopra delle stoffe colla medesima facilità, e per la mredefima ragione, che le ha disciolte nelle sostanze, ove origina-Biamente erano contenute ...

E' dunque convenuto rinvenire il mezzo d'impregnare le stoffe , che si volevano tingere , di qualche mordente , che avesse la proprietà di finaturare in qualche modo la loro tintura estrattiva . e di farle perdere fingolarmente la facilità ch' ella-tiene di fciorfa mell'acqua . Si ottenne selicemente tal intento , penetrando le maserie da tingersi di parecchi sali adattati a produrre somigliante

⁽a) Nel Dizionario di Chimica del nostro Autore , che ora fi stampa tradotto in lingua Italiana, e con note del Sig. Comfigliere Sepoli Pub. Profefs. di Chimica e di Rotanica nell' Università di Pavia.

⁽b) Il Gorme, e la Coccingulas fono due galinfetti, il primo che vive fugli Eliri, l'altra full' Americana. Oponzias, ciò che M. Masquer avrebbe dovuto avvectire per far vedere che il colore proveniente dà quell'infetti, à una materia effrattiva, che afforbon eglino dalle piante fu cui nalcono, fi moltiplicano immobilmente, e muojono.

elitto, e tra cui l'allume tiene, senza contraddizione, il primo luogo. Ma è da offervarsi, che questi colori estrattivi, avveganchè afficurati tutti dai medestimi mordenti, non si atraccano ugualmente colla stessi tenacià. Gli uni, come que del Guado, della Robia, side della Cocciniglia, si afficurano talmente mercè l'estreto del mordenti, che si rendono in illato di refiltere all'azione dell'aria, e di durare tanto quanto le sossi fore al forma dell'aria, e di durare tanto quanto le sossi forma si propositi del propositi dell'aria, e particolarmente que' del legno d'India, del legno del Brasile, e della maggior parte degli altri legni da cincura, non si fissiono che imperfettamente, rimando anzi alterati, degradati, e s'marriti quadi interamente acapo di un tempo più o meno lungo. Di qui è venuta la distinzione fia la tinta bunna, e la tinta si fals.

Quello sarebbe il luogo d'ispiegare la maniera colla quale operano nella tintura i mordenti, e di sviluppare la cagione della buona e della fassa tinta; ma questi oggetti sono stati trattati con tale sagacità da M. Hellos, che ben volentieri rimetriamo i Leg-

gitori all' opera di quell' Autore.

Ci acconsenteremo dunque di annunciare , che credefi pofficiole di afficurare turt'i colori di vinta falla ; e che coloro, i quali va-mo formiti di cognizioni nella Chimica , fludiando i modi elle operazioni della tientura , ed operando a fecondo delle idee, che a ciò fare in loro nasceranno, privenire potran a far cessare la dissinazioni fra la buona , e la fassi nita i problema il pià bello, et il più utile , che possa effere ficiolto in questo genere (sta). Siccome, per le ristrice offerezzioni, desse sideri silero contrato.

Siccome, per le riferite offervazioni, desti effere convinto, o che v' han delle difficulda di hipperarti nella ritunza dal canno delle materie che somministrano i colori , così rapporto a quelle che deggion riceverli , vee ne sono nulla meno di considerabili. La la sa., la stea, il bambace, ed il filo han ciasfinediano il soro caratere particolare, e non si prellano ugualmente a ricevere le modefine tinture.

I rossi della Rubia, e del Chermesi, che sibbene appigliansi fulla lana, non si attaccano sulla seta. In generale può dirs, che la lana, e tutte le materie animali son quelle che si tingono con la d'agevolezza, ed i cui colori sono i più belli, ed i più sodi, men-

⁽a) La Società Patriotica di Milano ha fin dall' anno feorfo proposto un problema rispettivamente ai colori gialli: mi non essendo staro feiolto, l'ha rispenosto anche per l'anno cottente. Veggass § let. o giunta del traduttore a questa Memoria.

357

tre, per contrario, il filo, e tutte le materie vegetabili sono le più ingrate, e le più difficili da tingersi.

Tile differenz diviene fenshilfilms specialmente nello feataco di cocciniglia; ed eccovi un affai bella offervazione in tal proposito di M. da Fp (a). Se in una decozione di cocciniglia preparata per inspecia ni feata-talo, con una covoriente quantia di disoluzione di flagno, si metrano ad un tempo stesso della lara, della sea, e del bambace, non si porte vedere senza maraviglia; che tutte queste materie dopo esfervi s'are sissimiente bollite; a la na "electrà inita in un rosso magnifico e pieno di sisco, ommetre la feta avrà preso un colore di feccia di vino slavato, e di il bambace solumente perduro il suo biano.

Quella [perienza dà loogo ed offervare una gradatione afficiency, rapporto all'attivudine che la lana, la feas, edi là mafisie han nel ricevere tal forra di tintura; e ficcome la feat tiene chan nel ricevere tal forra di tintura; e ficcome la feat tiene charamette ilmanco fra la lana, materia interamente animale, edi là brimbace, fosfinaza puramente vegetabile, fembra che fi posfia contidere, che quantunque la feat fia il prodotto di un inforto, quantunque la fia fomaninifiri col mezzo della fua analifi i principi medentini, che recano le materie animali, e che come tale comunente fi riguardi, non ha però realmente tutt'i caratteti delle fosfiane reperfettumente animalizzate; gieschè d'al aronde è cerro, che la coperfettumente animalizzate; gieschè d'al aronde è cerro, che la della della contide della lana, vi restile però infortamente meglio della lana, a con del fall adali, vi esfishe però infortamente meglio della lana, con con concesso giamma ila feta.

Dopo di ciò non vi avrà esgione di flupore, che la maggior parte dello operazioni della rinutza fiano molto differenti per la ne, le fete, i fili el i cotoni; e che le perfone d'arte che tingono quelle fivariate materie, firtovino divici in vari corpi o, più finanzioni da per fe fleffi alcuno di quefti oggetti particolarmente, cui fi limitano.

Di là avviene che mor n'ha alcoma, che abbia un' intera cogoizione di tun'i metodi della cintura. I tintori in lana o niente conoscono, o non conoscono che in un modo vago le pratiche de' tintori in sera, filo, bambace; n'è lo stesso di quest'ultimi; limitintori in sera, filo, bambace; n'è lo stesso di quest'ultimi; limi-

⁽a) Celebre Filico della Reale Accademia delle Seienze, e di cui negli atri della medetima annovi occellenti Memorie fopra diversi argomenti utili od interessanti

endofi ciaschedano nel fuo oggetto. Non pertanto non pub sperafia perfezione dell'arte, che dalla rinnione di trute tali cognizioni, e dal paragone delle pratiche loro diverse. E' donque desiderabile che i migliori artili negli latri arati della rintura si pressiona altreal a comunicare esse loro particolari pratiche; il solo mezo per cui si porta estramente conoscera lo stato armale, ed i bisogni di quest'arte importante.

ARTE

DELLA TINTURA IN SETA

9. I.

Cotta della Seta.

A feta Volta da bozzoli ha una rigidezza, e una durezza, che le viene daza du una vernice che nauralmene la rivelte. Ha deffa por anche, o almeno la maggior parte, ne' noltri climi, un color gallo rofisfiro, e pe lo più carico. Quella rigidezza della feta non conviene nel maggior numero delle flosfe per la cui fabricazione è delitinata; e di libo naturale colore è distavantaggiolo-

a quali tutti quelli, che le si devono sar prendere.

La prima delle operazioni dell'arre della rintura in feta ha dunque per meta di fogolitata ad un tempo medefinno di detra vernice, « di effo suo naturale colore; ma è facile comprendre che a confegire tal inento v ha meltieri di un dislovente il quale abbia una fufficiente azione sulla naturale vernice della fera. Gli artiti, che prima d'altri intraprefetor ad occupar si su quell'oggetto, non immoratono- certamente gran satto a sar fectas far gli agenti che porceano adempiere tali veduse; giaceb la vetnice della fera è una sostanza di singolare natura, che, a propriamente parlare, non fi lafeta artaceare che da una fola specie di dissolurati.

Resiste questa materia assolvatamente all'azione dell'acqua; in dissolvation si pritrio di von opirito di von, opirito di von, opire del selvata, altro per contratio non sanoo che induraria. Gliacia di sufficientemene, indobbliri, o addolciti in guisse che la seta non disfrutagano, essa verse non attaccano che impersistamente. Semba che i sila alcali abbiano coltanto bastevote azione per disconta efficacemente, avvegnachè indeboliti o addolciti a sufficienza per sona alterare la seta sussibilitamente.

ROST SITELSIE IN 1619 ICHIDISIMENTE P.

Tutte le proprietà di quefta folhanza dimoftrano, ch'ella non a una gomma, ne una vera refitara, ne mecklimamente una gomma refina, e che differifec eflenzialmente da tutte tali materie; poiche tutte le gomme i dificiolgono nelle qua, untue le vere refine fi di-ficiolgono nello fipirito di vino, e tutte le gomme refine poffion fere dificiole; in parte nell'acqua, in parte nello fipirito di vino. Effa è dunque probabilmente una di quelle materice loife concrete, che differificon delle refine propriamente dette in queflo, che la loro parte oliofa non è della fepcie degli olj effenziali, ma di quella degli olj dolici, che nulla han di volatite, che atractare nonfi lafciano dallo fipirito di vino. Pub darfi ancora, che la vernice della feta vada composta di folhanze gommode ed oliofe, ma proporzionate e combinate in guifa che feanbievolmente fi fervano di defensivi contra l'azione de l'oro popoj diffolbrenti.

Che che fane, egli è mediante i fali alcali che fi perviene a dibrigare la fiera dalla fius vernice; il che appella firendres. Ma fia che non abbiati penfato ad impiegare in tal ufo gla alcali puti de elledi in una fufficiente quantità di acqua, fia che vi fi abbia ettovaro qualche inconveniente, fembra che appo di noi abbiati con vernuo adoperare per tal ufo dell'alcali addoctio coll' olio, eval

dire del Sappone .

Lo frudamento della feta, che dicefi anche la costa, generalmente si fa cell' acqua calda impregnata di una certa quantità di fapone; ma le maniere di questa operazione, e la quantità di fapone variano, come vedraffi, relativamente all'uso, cui la sita sia definata.

Si cuocono in due volte le fet alle quali vuolió dare il maggior grado di bianchezza quelle, per efempio, che reflar deggion bianche per fabbricare floffe bianche; e fi cuocono una fola volta, e con minore quantità di fapone quafi tutte quelle che trugeri denno in colori diverfi, imperocche il picciol atro di roffo, che loro rimara, non impedice che la maggior parre dè colori che loro fi danno non riefcano belli. Non per tanto s'impignato differenti quantità di spane, feccodo i rolori p'e quali le frei fono deflinate. Nell'Articolo degul tintura, il ancenzione della feta che la deve ricevere. Ma primieramente fi dare conto del molo di cuocete le free, cui dar voglissi la maggiore bianchezza; la qual cottura, come si è detto, l'affi, in due volte.

6. 11.

Della sgommatura , e della cotta della seta per il bianco.

L A prima cottura, che si dà alla seta dessinata ad effere ridotta bianca, si nomina sgommaggio, o sgommatura, perchè di satti I fine, che con tale operazione proponesi, è di levare alla

feta la più gran parte della fua gomma (a).

Vi fi dà cominciamento dal passimare o passimare le fete o, val a dire, che fi paffa un filo attorno ad ogni mazzo che confile in una certa quantità di mataffe annodate infieme (*). Dopo di ciò fi finodano i pacchetti, e fe ne aggiungono parecchi infieme per formarne un manipolo, la cui groffezza e il nome variano, conforme le manifatture, e i paefi.

Siffatta cautela di pantimare le fete è necessaria perchè siano più facili a dirizzare, a maneggiare, e per impedire che non si

meschino, o come dicono i Tintori, non s'intrichino.

Dopo questa operazione, si sa rifealdare in una caldaja ovale (**) una sufficiente quantità d'acqua di fiume, o altra che sia propria per farvi disciorre dell'ortimo sapone in ragione di trenta per cento del peso della feta. Si taglia esso sapone in pezzuoli, acciò più apevolmente disciolassi, a

Sciolto che sia, bollendo, si riempie la caldaja d'acqua frefca, e si chiudono le porte del fornello lasciando solamente un podi brace al di fotto, affinchè il bagno si conservi caldo, ma senza bollire; mentre se bollisse, la seta, e specialmente quella sina, si

spaccherebbe o borrarebbe come dicono ,

ipaccherendo o borrareiro come dicono, p. Intanto, che quello bago o valfi preparando, fi paffano i paccherti fopra baltoni, che diconfi Ifelli o palicelli (***); e rofle chi egli trovifi in ilato, v i fi metrono le fete e vi fi Infaino, finchè veggafi che tutta la parte che fla tuffatta trovifi del tutto fogomenta; il che di legger fi riconofice dalla biancheza; e dalla fiefibilità che acquifla la feta perdendo la fua gomma. Allora fi rivoglie fui la biloni per far foggiarere alla fetta operazione la partivoglie fui la biloni per far foggiarere alla fetta operazione la partivoglie fui la biloni per far foggiarere alla fetta operazione la partivoglie fui la biloni per far foggiarere alla fetta operazione la partivoglie fui la biloni per far foggiarere alla fetta operazione la partivole fui la biloni per far foggiarere alla fetta operazione la partivole fui la biloni per far foggiarere alla fetta operazione la partivole fui la biloni per far foggiarere alla fetta operazione la partivole fui la partivole di per la partivole del partiro del partivole del partivole del partiro del part

^(*) Questa específione è impropria, come si può giudicarne da ciò che si è detto sulla natura della vernice della seta, nulladimeno sene farà uso, percebè è comoda usiatta da que' dell'arte.

(*) Tav. x11. fig. 1. A (**) Tav.x1. fig. 1. A. (**) Tav.x11. fig. 2. B.

^{\$ 7 120. 211. | | 2. 14 (-7 120.21)| | 2. 14. (-7) 120.2111.| | 3. 1. 16}

te che non tra tuffata, e la fi ricava dal bagno a mifura che la figommatura è fatta, attefochi è pacchetti o mezgzi che fittono rivoltati in primo luogo fi trovano figommati più preflo degli attra-La fera effendo cont figommata in torte filla evorgita, acciò rianga fearicata del fapone, e fi dirizza, val a dire che fi maneggia ita di effica evigilia, e folle mani per disbrigarla e fitirata.

Indi si passa una corda ne pacchetti, per tenerli uniti durante

la cotta; il che diceli messerli in corde .

Si possiono passare sin otto in nove pacchetti o mezzi in optici coccia (*); dopo di che si posgono le fette entor sacchi, o borse di etale grossa e sorte. Tali borse hanno quattordici o quindici once di largheza, e quattro in cinque pied di lunghezza. Si deggion serrare o cucire nell'una, e nell'astra cima, bassando che rimangano aperte da uno de lait della loro lunghezza. Messiva i cantro per quella apertura, si cuce anch' ella pure con un sottile spago, che si ferra poi col mezzo di un nodo.

In ogni borfa si mettono da venticinque a trenta libbre di se-

ea, e tal operazione dicefi infaccare (**).

Efiguita che sia, si prepara un bagno di sapone, simile al primo, yal a dire che si pone la medesima quantità di ssi primo, yal a dire che si pone la medesima quantità di ssi primo, a la sollimento con acqua frefa e, yi si caccian entro le borse, scendole poi gagliardamente bollire pel tratto di un'ora e mezzo. Quando si bollore vogula formonare le fonode della calcia ia, si deprime con un po d'acqua fresta. Durante sistema contro le mette della calcia ia, si deprime con un po d'acqua fresta. Durante sistema contro de griene o persita ("") a metteri dimovere i facchi secondo gastita che la festa non si abbrucci; coccando per rassis il rempo si sono del la caldia ia. Tale movimento contribuisce altreal a farla cuocere più ugualence e colonamente.

L'operazione che si è descritta dicesi la costa; e viene praticata per le sete destinate a rimanere bianche, in una buona calda-

ja rotonda (****).

(*) Tav. x111 fig. 1. A. (**) Tav. x11. fig. 1. F. (***) Tav. x11. fig. 1. F. (***) Tav. x1. fig. 1. B.

Tom. II.

6. III.

Della cottura delle sete destinate ad esser tinte.

PEr cuocere le fete destinate ad esfer tinte in colori ordinari, si ratettono venti libbre di sapone per il peso d'ogni cento di fet cruda, e la cotta saffi del tutto come nella deferitata operazione, con solamente questa differenza, che siccome essa non si sgomma, si fa bollire pel tratto di tre oce e mezzo in oquattro, avendo l'attenzione di riempiere di tempo in tempo la caldaja con acqua per aver sempre una sufficiente quantità di bagno.

Se fi deltinano le free da effer tinte 101 , o turchino in gripio ferrero , 20 fuero , o altri colori che domandino effer meffi fopra un fondo bianco per avere rutta la bellezza che in que possa defiderarsi , s'impiegano per la cotta trenta libbre di fapone per cento, peso di fera , e si fa bollire il rutto parimenti pel corso di

tre o quattr'ore,

Finalmente se la seta deggia esse tieta ponta, cerasse, e da le ir rossi di zassanone, e i impiegano per la cotta cinquanta libbre di sapone per ogni cento, peso di seta, mentr'è necessario che divenga quasi cost bianca, come quella che bianca appunto deve ressare.

Quando le fret fiano corte, si gittano abbassilo, val a dire che fi cavano le borse dalla caldipi. Per esteguire sistiata operazione, efervesti di una pertica più picciola della prima che abbiamo indicata. Si passa que si pertica fotto il facco appoggiantola full'orlo della calosia, ed in tal modo si solleva la borsa.

Allosa fi passa ad distoto quello punto d'apposgio un'altra pertica assis grande per conductre i il facto selfo sui due oril della caldija, e si riura rotolandolo, ed impegnandolo successivamente fiale che periuthe, finch'e gli si trovi sinoi de bapeo, e subrito lo si gitta a terra. Buogna badare che il sito, ove si gittono i facchi rittirandoli, sia ben netto, organe di copirilo di tella, odi tavole, per evarare le macchie che penetrar postifero attraverso il sacco medisimo, o per il meglio si gitta sopra una civiera, attirandolo cola se (2).

Quando egli fia fulla civiera, lo fi scuce tirando lo spago,

^(*) Tav. at. Fig. 2. e l'operazione in A nella stessa Tavola , Fig. 2,

dopo di aver sciolto il nodo si ricavano le stet per estiminare si fe si rovino bon cotte, e se per sore abbiavi di quel tano, che i timori dicono bistato, cioè dei luoghi, over il bollimento non fa sufficientemente ponetrato, il che facilmente si riconosce pel giallo, ed un cerro sessimento che rella in quelli luoghi. Se vi si scoraga tale difetto, convinci rimetterle a cuocere, sacendo bollire di movo per qualche tempo, e quando si vode discre unta la feta ben cotta, si girtano abbassio tutte le borse, come si sece la prima vol. at Levata ella fuccessificamente dal facto, si dirizza il rutto fulla caviglia (*) per disporte in fine le fete ad effer time ne colori dellinati.

6. IV.

Offervazioni fulla fgommatura e la cotta .

Entecllario impigare del mislior Ispone (a) bianco pre la contrua delle (tea. 1 Iaponi di qualità inferirero non ricciono ugualmente bene, a non vi avrebbe conomia impiegandoli benchè
a modico prezzo, piacchè di questi ce ne vorrebbe una quantirà
magniore; oltre che n'ha che fi coaquilano colla gomma dellà (eta, e formano con essa una materia la quale tinen la consistenza
della cera. Si adopenò per cuocerla un sapone nel qual entrava del
graffo; ma si ofirevò che le fece cote con sistento iapone non avevano giammai la secchezza, e lo splendore vivace convenevoli,
olitecti elleno alla longa rossivano.

Comunemente perde la feta un quarto del fuo peso nella cotta: n ha certune, come le trame di Spagna, di Valenza, e di più altri luoghi, che perdono due o tre per cento di più.

Il bagoo di fapone, che fervì nella cottura della feta acquiffa un peffimo odore, corrompendoli prontiffiammente, allors nulla più vale. Se nella flagione calda fi tenga per fei o fette giorni in monte della fetta cotra, che non fia flata dibrazzatara e lavata del fapone della fua cotra, e fla fi rificalda, prende un cattuvo odore, e vi fi sviluppano dei vermini bianche della medefima forma di

^(*) Tavola xi. B. fig. t.

(*) L'Autore nomina il fapone di Marfiglia. In Italia quello di Venezia, e di Gene-a superano tutti gli altri in bontà, ed il primo di quelli due
ultimi è il miglior fapone d'Europa.

que della carogna. Questi vermini però non mangiano la seta, ma solamente l'acqua del sapone, ove sia restata bagnata. Tal seta va

foggetta ad indurari.

La feta che non fia flata corra, e che nominata frea cutala e rigida e dura, come gia fi e detro, ficche la cottura è affoliuramente necessiria, al per levarle siffate cattive qualità, come pero lei cloro giallo, che naturalmente hanno motte specie di est. Fa duopo impiegare per la cortura della feta dell'acqua ben pura, e che perfetamente diciolaga il fiapone.

Quando l'acqua di fiume sia torbida, ciò non impedisce che se ne adoperi per la cottura delle sete; ma in tal caso è necessario lasciarla deporre per alcun tempo, e quindi messala nella cal-

daja se ne termina nel modo seguente la depurazione.

Si fa riscaldare senza bollire; dopo di che vi si gitta circa una libbra di sapone. Questo sa ascendere alla superficie dell'acqua le impurità in forma di schiuma, che si levano collo schiumato-

jo; dopo di che si sa la cotta nel modo solito.

Tali sono i metodi ustrati sin ad ora in tune le Tiatoric si Europa per cuocere e ferodare le sete y ma fors in qualche luogo verranno cangiati, almeno a certi riguardi. I principali negoziani e manifaturieri di panni ferci hanno notaco da gran tempo, che le see Francesi, le quali ferudate sono col sapone, hanno più distri, e singolarmente meno lufto di quelle della China, che per quanto dicesi vengono strudate senza sapone. Quelle considerazioni hanno impegnate l'Accademia di Lione a proporre per tema del suo premio dell'anno 1765, il trovare un metodo di ferudare le fete ferna fapone, e tal premio è Hato dekerio a M. Rigant di S. Quintino, già noto per varie chimiche perquisticoni distre alla pertazione delle Arti, e ad opetti di commercio.

Questo Fisso già prevenuto dal programma dell'Academia, che l'olio è quello che dà alla seta le cattive qualità di cui lagnasi, propone di sostituire al sapone una diffolizione di sale di soda sparso in una sufficiente quantità di acqua per non punto alterare fenerare la feta 3 il che fenta dubbio adempà alle vedute d'essa

Accademia (a).

^{(*) 4} M. d' Aflipy (L'Art de la Timmer pas, to m & a Paris 1756 (*) feeth fach is lifeiri ad fold of Aflicate polis felter migliore della diffournor del fale, montre queflo non ha ragione alcusa di preferenza figili statis fiffi, e perché ance facedola criti dilazzare fisi fosgite il flougiflo che potrebbe addolvirlo. Se sis meglio poi per tale operazione adorerato, condicio Afrigor foggenfere, tanto per le fere, quanto per la fune, varie

6. V.

Del Bianco.

Le free fgormante e cotte, come fi à detto, hanno il grado maggiore di biancheza she loro dar fi pofin saretà a quelle operatica de la compania di come di sun de come di come

Nella tintură în feta fi diffinguono cinque forta di bianch; po piutoflo cinque principali atteggiamenti di bianco, che fi dicono il biane della China; il bianco dell' Indie, il bianco dell' appellato anche bianco di latte, il bianco argente e, ei bianco argente la cultura della bianci bianci non differificon gli uni dagli altri; che per via di lievi atteggiamenti; ma che non pertanto fono fenibili alla vifia, poenialmente fe il paragonio fit aftoro inficene.

I tre primi bianchi si sgommano, e si cuocono, com' è sta-

Per fare il bianco della China, fi adopera un po' di rocă ovver oriana full'imbiancamento quando vogliafi che abbia un

occhio roffastro, senza di che nulla vi si mette. Il bianco dell' Indie non ha d'uopo che di passare sull' imibioncamento suorche quando vogliasi, ch' egli abbia un picciol occhio d'azzurro; in tal caso gli si da un po' d'Indico preparato

come diraffi qui presso, e che i Tintori appellano appunto azzarro.
Il bianco di filo si passa sul bianchimento, che sia pure descritto qui sotto, con un po' d'azzurro.

piante, come la Sanontria, ch' è le Gepfophje Frenkine C, limnie 3.9ft, aven 2. p. 11-28 q daire analogie, colo à Lichade, la Parieriarie, il Cassulvas merles, ecc., museano licure pose-porché di da retta a tale legger inoreno. maline che gil antichi, vici chi Aripiarie la Princi che da a retta de la comprenenta del comprenenta de la comprenenta del compre

Ma pel bianco argenteo, e per quello azzurrato, è appropofito mettere dell'azzurro nella sgommatura; lo che si opera nel

modo feguente .

Si prende del bell'indaco; fi lava due o tre volte nell'acqua merzanamente calda; indi fi pilla bene in un morajo, gittandovi (opra dell'acqua bollente. Si lafciano ripoforet e cadere tutte le parti groffolane dell'indaco, e non fi fa ufo che del chiaro; ch'è quello apponno il quale appella ezzurre.

Si mette di questo azzurro nel bagno di sapone destinato alla

fgom matura .

Nulla evvi di determinato fulla quantità, perchè se la seta non trovisi sufficientemente azzurrata, le si replica l'azzurro sull'imbianchimento.

Per il bianco argenteo, ed il bianco azzurrato, si pone astresì dell'indaco nella cotta, a vista d'occhio, come nella sgom-

matura .

Quando la cotta fia fatta, fi leva la feta dalla caldaja dimovendala e alzandola colle due pertiche nel modo che fiè detto, ma in longo di gittate le borfe a terra, o fulla civiera, fi portano in una share ripiena d'aqua chiara. Si apre la borfi o facco, lo fi ritrae, lafciandovi la feta; fi diflende quella nell'acque col allacciara in corda, dopo di che fi leva da effa, e fi pofa fulla civiera che meffi artraverso la barca, le fete fi spociolano in quella dell'acque d'ispone che contengona quella dell'acque d'ispone che contengona.

Siffatta prima acqua di sapone viene rimessa nella caldaja

dove si fece la costa perchè serva ad un' altra.

Si riempie la barca con nuova acqua chiara, nella quale fi lavano o storadoro i bianchi. Si fcolano, e fi dirizzano poi, e fe ne fa delle mataffe proprie ad effer torte. Nel tempo medefimo fi prepara il bianchimento nel modo feguente.

6. VI.

Del bianchimento.

Per fare quello, che appellas I bianchimento, si riempie una caldaja di acqua chiara : sopra trenta secchie d' acqua si met ec circa una. blota; o una bibbra e mezzo di spone; si so bolirei il rutto; e quando il sapone trovisi disciolto, si meschia l'acqua con un ballone per vedere se l'imbanchimento sia affai grafico, o se per contrazio non lo sia a sufficienza. Questi due in-

convenienti sono egualmente da evitars a imperciocchè si libianchimento sossi troppo magro, le ster non prenderbebre in inclio una tinta unisorme; e per opposto si sossi grasso più del dovere qui risuterabbon al lemo di tratre, come conviene, all'azzurro, et que e qua vedrebbons sparse di macchie biave. Si conosce che il bianchimento è bunon, allorchè battendolo con un battone, di aljuna spuma che non è forte, nè debole. Allora si metrono le sets in hassima; e si passimo nemodo seguente.

Per il b'anco della China, si passa sul bagno aggiungendovi un po' di rocù, o oriana volendo che abbia un occhio un po' rofso. Develi offervate di paffare le sete nel bagno così. Vi si tusfano tutte le mataffe disposte su i loro bastoni; e si posano questi balloui in guifa, che le due cime poggiando fopra i due lati del vaso, tutte le matasse passate verticalmente stieno a molle nel bagno, ad eccezione della loro parte superiore, che ne sta al di fuori , attesoch essa è ritenuta dal bastone , e perchè il vase non può effete riempiuto interamente, a cagione dello spazio, che bifogna lasciare per lavorare. Si prendono poi l'una dopo l'altra, e fi rivoltano cima per cima , affine di far tuffare tutta la parte della maraffa che flava al di fuori , e fi respingono nel tempo medefimo all' altta eftremità del vaso. Tale lavoro, che replicasi finchè la feta abbia preso uniformemente la tinta, che si vuol darle, si appella lifare la seta; i bastoni, ne' quali sono passare le matalle, si nominano lifelli, come già si disse; ed allorchè abbiali così mello dall'alto al ballo ogni partita di feta, ciò dicesi aver dato una lisata. Ogni volta dunque che si voltano e rivoltano le fete, è una nuova lifata che loro daffi a Siffatto lavoro si pratica in tutte le operazioni, ove trattasi di far prendere ugualmente qualche colore alla fera medelima; e si bada fempre di lifare fenza interruzione nel cominciamento o finattanto che l' atto di colore ch' ella prende sia bene uniforme . Verso il fine. o allora quando il bagno trovisi già indebolito, si danno le lifate meno frequentemente (*).

Per il bianco dell'Indie fi lifa nello flesso modo, e si aggiunge un po di azzurro se vogliasi, cli esti abba un picciol occhio blò; e ciò fassi particolai mente per not guastare il colore, chi è dessinato a servire altresì pegli altri bianch.

Per il bianco di filo, ed appunto pegli altri bianchi, vi fi

^(.) Vedete questa operazione in C. Tav. 111. fig. 1.

aggiunge un po' di azzurro a proporzione dell'atto di colore che

lero voglia darfi.

Durante tutta questa operazione, fa mestieri osservare, che il bagno sia ben caldo, ma senza bollire, e lisare esattamente finat-tanto che veggasi che tutta la seta abbia preso una tinta ben unita ; il che faffi ordinariamente in quattr' o cinque lisate. A mifura poi che le fete fiano unite e finite fi torcone a fecco fullo fante: In fine fi distendono sulle pertiche per farle asciuttare semplicemente , oppure al vapore del zolfo , se ciò fia neceffario , come fubito fi dirà.

VII.

Del zolforaggio.

Utte le sete che sono destinate ad effere impiegate in bianco per ogni forta di stoffe , ad eccezione del moere , deggion effere zolforate , imperocche coll' ajuto dello zolfo si compie di dare alle steffe il maggior grado di bianchezza cui si possa ridurle. Si fa il zolforaggio, come fegue.

Sopra pertiche meffe a fette in otto piedi d'altezza , si distendono le sete che voglionsi zolforare; scelta a tal uopo un'alta camera fenza cammino, o un granajo elevato, ove, al bilogno, si possa dar accesso all' aria, aprendo le porte, e le finestre.

Per cento libbre di seta presso poco si mette una libbra e mezzo in due di zolfo in cannelli in una terrina , o marmita di ferro suso, postavi prima un po' di cenere. Si rompono grossamente essi cannelli di zolso; si mettono in un mucchio sulla cenere: fi accende colla candela uno de pezzuoli, o con questo fi appicca il fuoco in parecchi fiti del cumulo.

Si chiude bene la camera; se abbiavi un cammino, bisogna pur aver l'attenzione di turarne la bocca , affinche il vapore dello zolfo non fi diffipi, e fi lascia ardere tutto il zolfo sotto le fe-

re durante la notte .

Il giorno dietro si aprono le finestre per lasciar diffipare l'odore dello zolfo, e far feccare le fete; il che basta correndo la

In tempo d'inverno, passato che sia l'odore del zolso, sirinchiudono le finestre, e si mette della brace accesa in scaldana per far asciuttare le sete. E' cosa essenziale che il sito nel quale à solforano le fete lia lituato in maniera, che aprire se ne possan

le potte, e le finestre, senza effer obbligato ad entrare nel medefimo. Conviene lafciarlo aperto finchè l'aere vi si sia rinnovato, senza la quale cautela andrebbesi a pericolo di rimanere sossociada dai vapori dello zosso, e della brase.

Confumato che sia lo zolfo, trovasi una crosta nera, che si leva dalla cenere; ella è combustibile, e può adoperarsi per allumare lo zolso dipoi; lo che è più sacile, che quando accepdere

vogliafene di novello non ancora flato abbrucciato.

Per vedere se le sette siano sufficientemente asciuttate, se torcono sulla caviglia, ed elleno ben lo sono se non si attacchino i fili gli uni agli altri torendole; e nel caso che si attaccassero ancora si ripongono ad asciuttare.

6. VIII.

Offervazioni su i bianchi, e sullo zolforaggio.

3. Acido vitriolico zolforofo, che in quantità grande fi diffriga di mangiare di difriggare con grandfina efficacia la maggiore parte de colori. Di qui viene che quello foffile di alla feta un biarte de colori. Di qui viene che quello foffile di alla feta un biarte de colori. Di qui viene che quello foffile di alla feta un biarte di colori. Di qui viene che quello foffile anno poo verdaliro: le di altitute più confidenza, ed anche quel che appellali cante, or grido, o maneggio. Confifie quello in ciò, che quando la fea trovasi impregnata dell'acido zolforeo, o di qualanque alt'acido, e che fi faccia rotolare gli nai figli altri i fii di una manffa, comprimendoli fra le dita, il loro sfregamento diviene fentibile per via di erret fepete di vibrazioni, e di tremolli, che fi comunicano alla mano, ed anche per un piecolo frepito, che s' intende beniffimo avviciambone! O recchia, e ponendovi attenzione.

Siccome questo maneggio da una certa rigidezta alle stet e, be nell' ufo di non zolforare quelle che sono destinate a far del morre, poichè quand'elleno sano zolforare, refissiono troppo alle impressioni del mangano, fosto di cui si fa galfare la lossa possibilità morre della sono zolforare, per perchè ciò impessice i fisi della stossa fessio della sono contra estati liberamente gli uni siggil attri per ricevere un bel della sono della soli si liberamente gli uni siggil attri per ricevere un bel

moeraggio.

Per evitare l'inconveniente che rifulta da tale rigidezza o durezza che acquilla la feta nel zolforaggio, si è nell'uso, in cette manifatture, di levarle lo zolfor, il che consiste a tusfarla Tom. II.

- Long Grego

parechie volte nell'acqua calda, ilfando come nella titutura. Tale optrazione rende la fraz più morbida, e le fa perdere il fou maneggio; ma quefia feta è tempre meno propria ad effere mosrizzata di quella che non fia fiata zolforata, Se tingret fi voltello delle delle fere, che foffero flate zolforate, bifognerobbe dizolforate, artefochè annovi molti colori; ch' effe non piglierebbero fienza tale cautela, e fono tutti quelli, che refuftere non ponno all' zzione degli zicili.

Quando le fete fiano flato zolforate, se fi nori, ch'elleno non abbiano baltevol azzuro per l'atto di tinteggiamento che vegliafi affortire, bisogna loro darne nuovamente sopra dell'acqua chiara, e senza meschiaravi fapone. Ed è da suvettire, che se simpieghi edil acqua cruda, comi è qualla di certi pozza; s'azzuro diverta più turchino; quando per contrario se impieghifu na raqua di fiame ben dolce, e tragge un poco più silu soflo.

Dopo che coal abbiañ ridato dell' azeutro , se zossorano le fate una feconda volta. Del resto, il primo zosforaggio non è inutile in questa operazione, imperocche l'acido dello zosso sa più agevolmente prendere alla feta l'azeutro, che si dà coll'acqua soltamente non sterbebe so sesso per quallo che si dà sul sacqua soltamente non sterbebe so sesso per quallo che si dà sul sacqua soltamente non sterbebe so sesso per quallo che si dà sul sacqua soltamente non servente n

Ripardo alla cotta, fe non fi aveffe azzuro, fi portebbe me fehiarvi un po' di bagno d'induco prepatato per tingere in bib, come diraffi qui preffo, il quale da Tintori nominafi bib di tina. Egli produrrebbe lo fieffo eftro, purchè quello bib foffe ratore da una tina, che aveffe ancora unta la fua forza. A rigore fi portebbe valeri mecdimanente di quelto bib di tina per dar l'azzuro coll acqua; ma va foggetto a dare un tinteggiamento mobello, imperocchè quando fi melchi una picciola quantità di bib di tina i molti a'equa, perde la fua qualità, e casè net bigio.

V'ha delle floffe, che fi fabbricano Empre con fete crude, provvednte di vuta la levo gomma, e della floro naturale forteza, attefochè queste floffe deggion per se medesime esfere forti e fode, e come impecciate e gommate. Tail sono i merletti di sta, che noti sono in commercio sono il nome di bisude, e le gaze, e daltre manistature di questa specie. Le fete delinate per siffatti lavori non deggion esfere sgommate, a di cotte. Si da loro tutte le preparazioni di tintura di cui hanno mellieri, senza avet fatto foggiacere le medesime a tali preliminari operazioni. Per que fara ragione si ava'h i stenzione di indicare in fine d'ogni proccilo di tintura, quanto sia d'uopo osservare per sar prendere alla seta unti i differenti colori. Eccori da prima quanto riguarda le sete

che deggion effere impiegate crude e bianche per le stoffe di cui si è parlato.

Bisogna scelgere quelle che naturalmente sono le più bianche, e tussarle nell'acqua, rorcerle poi, zolforarle, e quindi dar loro l'azzurro sopra l'acqua chiara; torcerle di nuovo, e poscia zolforarle una seconda volta. Tal è almeno il metodo ordinario.

Ma l'esperienza ha infegnato, che si può sar bene ancora aufindode in un bagno di Ingone, come per l'imbianchimento, e caldo a segno, che non vi si possi, enere la mano. Si lisson questo bagno, mettendovi dell'azzurro se ne cecorra. Quando sia no al punto convenevole, si siavano bene al fisme; si che rende alle stelles la fermezza che perdono nell'acqua di sapone; indi si torcomo e si zolforano.

Conviene offervare, che questa specie d'imbiancatura della feta cruda impiegasi soltanto per le sete inferiori ; poichè le belle sete di Nanchino, che sono eccellentemente candide, non hand'uopo di tale operazione.

X1. Dell' alluminatura .

Allaminatura dev' effere riguardata come una delle generali operazioni della riturura, imperocche l'Illame è un mordonte i fenza di cui la maggior parte dei colori non portrobbero applicatifi fulle mareire di tangerdi, o almeno non avrebbero betab, in faldezza. Operlo fale riumifee due proprietà mirabili , e della maggiore importanza per l'arte della ritura; e gli ritalta lo fielendi di un'infinità di colori, e li fiffa fopra le materie riture in un modo fodo e durevole,

S' impiega l'allume nella tintura della lana, del cotone, del filo, e della fera; ma le manipolazioni per adoperarlo fono differenti. Noi diremo di quelle che fervono per la fera, ch' è l'oggetto di questo Trattato.

In una rina, o barchetro di circa quaranta o cinquanta secchie (*), si metrono quaranta o cinquanta libbre d'allume di Roma, che prima si sa disciorre in una caldaja d'acqua sufficientemente calda. Versando tale dissoluzione nella tina, bisogna aver l'artenzione di bene dimoverla e mefchiarla, poichè la fielchezza dell'acqua porrebbe farla criffaelirezare o cangelare, come dicono i timori; ed allou la feta, che fi mettelle entro, rimarebbe tutta coperta di piccioli criffalli d'allome; lo che da timori lleffi dicele gibizzione. Allotchè accade tal inconveniente, fi paffa la fera fopra un po' d'acqua tiepida, che leva prontamente tutti que fic criffalli; e può rimetterfi quell'acqua nella tina d'allome.

Dopo aver lavato le fete nel fapone, loro daffi una battuta el anche pel megilo, dopo averle fedare fulla caviglia, per levare il più groffo del fapone che refla ancora, fi paffano per le corde, come guando fi finno coucere. Si turfano nell' allume tutte le cordate le une falle altre, offervando che le masaffe non fiano arcroolare di troppo fopra feffette, o vubrate, come dicono livinetri le falsimo cod pel trano d'o troi no nov'ore, ciod ordinaziamente dalla fera fin alla feguente mastina. Dopo di che fi lavaro, fi torceno o amno fulla tina, fi portano indi al funer lavarle, il che dicefi rinfrefeare, e fi battono, come fia duro a foo loogo.

In alcune manifature, in longo di mettere le fete in corda per farle allominare, fi palfano fopra balfoni, mettendo tre o quatro malfe fopra ogni balfone, e loro fi danno tre o quattro lifate; poficia fi fano immergeme nel bagno del tutto, tuffandovi tott' balfoni per la cima, ch'è caricata di fete, e l'altra cima rimanendo appoggiata full' orlo della barca; ciò che i tintori dicono mettere in foda. Eglino difegnan generalmente con tal esprefione la immersione, ed il foggiorno della feta in un lieptore qua-

lunque .

Per evitare, che le stet non iscappino dal dispra dei bassen, nh êt meschino, s sha cura di avere una pertica dalla lauspena della barca, e sepra la quale si appoggia la testa di trutt gil altri bassen; di modo che questa pertica impedicia le sete di potetre scorrere. Si pub sire la medesima cosa col mezzo di una corta, che si estacca alla testa del primo e dell' utispio bassone, e che passando stoto la testa di trutti gli altri sa l'effetto medesimo cella pertica.

Effendo formato nell' indicato modo il bagno d'allume, vi fi può patfare fin cento cinquanta libbre di feta, fenza che fia neceffario di aggiungervi nuovo allume, o di reclutare, per fervirci

del termine dell'arte.

Ma quando scorgasi che quello bagno comincia ad indebo-

171

lift, il the si conoste con un po' d'uso ponendovi alquanto (oprala lingua, per fir. egli allora una impressione meno viva, si funno distiorre venti, o venticinque libbre di allume, che si metona nel bagno colle medessime causte qui sopra indicate, e si cortonua anche a risomministrare nuovo allume a proporzione delle see, che alluminate si abbiano, finattanto che si bagno cominci a persone un cattivo odore; lo che soccede più presso o più tardi, secondo la maggiore o minore quantist di sera passianzi sopra.

Allorche il bagno comincia così a putire, si termina di tirarlo passandovi le sete destinate ai colori bassi, come sono i bruni, i marconi, ecc., e indi si gitta via, si ripulisce la barca, e

tormali un nuovo bagno .

6. X.

Offervazioni full' alluminatura .

Quando una barca abbia fervito un certo tempo a fate l'alliminatura, viene all'internor della (un aprete una incrollazione che talvolta arriva ad avere la groffezza di uno fuodo di fei franchi, fuorche però (ul fondo, perche, feccome feeffo avviene, che le free tocchino il fondo della barca fleffa, elleno in qualche modo fpazzandola, impedificono così la formazione di detta crofta.

I tintori non leviano quella incroflazione, perchè han offierva co ch'effa product and effetto; anzi per contrario ferve a meglio ritener il bagno, e ad impedire il vafeello di fanader fiore. Tale depolizione vien dal metter le fett nella diffoluzione di allume mentre non trovanti folitamente motora difimpegnate dutto il la pone della loro corra. Quella tiramenza di fapone, ed una porzione dell'allume famibievolimente fi fompongono; merchall'unione red di allume famibievolimente fi fompongono; merchall'unione red di la la la contrata dell'allume famibievolimente fi fom fine pone una materia denfa; il che tutto infieme coffituifice la materia dell'introflazione di cui tratafi.

Sembra pur ancora che alla porzione del fapone, il quale ordinariamente rimane nella feta, allorchè la fi pone nel bagno d' allume, debbafi attribuire il pessimo odore ch' egli contrae dopo

aver servito durante un certo tempo.

Fannoli sempre alluminare le sete a freddo, per essersi to che se ciò sacciasi in un bagno caldo, van elleno soggette a perdere una parte del loro lustro.

L'esperienza ha infegnato, ch'è sempre molto più vantaggiodi far alluminare le sete in un bagno ben carico di allume, che in uno un po'debole, imperciocchè l'alluminatura effendo caricata, s fi è sempre seuro di tirar molto meglio la seta che quando sia debole. In tal cao la tietura si tragge dissiniente, e si malumisco-

§. XI.

Del surchino o bld.

L turchino o bih fuffi fulla feta coll'indaco, come fu tutre la dire metric infectibili di tuttura; ma quella droga è di una natura particolare; la materia dell'indaco è refinofa; ella non comunica alunc nolore all'acquo, ovè i ndiffiolibilit; bifogna necelfariamente dividerla o dificorla per via di materia faline, e mediane cuna forra di fermentazione; lo che efige delle operazioni particolari a fiffatta specie di rintura, e domanda singolarmente dei varia di di una convenevole situatura; i quali vassi di nominano di ne. Si deferiveranno al pari della maniera di preparare l'indaco, e quel·la di ringere; in esso lo si la di ringere; in esto la feta.

Il "afo in cui s' si si bib o biado è ordinariamente di rame:
la la figura d'un cono troncato e rotondato a guist di pane di
zucchero rovesciato (*). La parte inferiore o il sondo C ha circa un piede di diametro, e l'apertura, o la parte superiore ne ha
circa due; l'altezaz è di quattro piedi in quattro e mezzo. La
prieti africare è figillata in terra, e vi si ha prosondata circa un
piede e mezzo al di stoto del livello del terreno, come s'i vede
mezzo al di stoto del livello del terreno, come s'i vede
circa de mezzo al di stoto del livello del terreno, come s'i vede
circa un D (***). Quella tana va circondata di un altro sideato E (****),
Ciò che sta suori del suori del suori del suori del suori di come con rocca la inita; di
modo che all'intorno del vase resta uno spazio C (*****), ch'è più
sapplica alla tina in alto, e vi si unifice colla parte superiore sormando all'intorno d'essa un orlo H di sci in ort'one se (*******).

In questo muricciuolo si praticano due aperture, una a livello del terreno (*******) I, che ha un piede d'aliezza con sei o sette once di larghezza; e per tale apertura si mette la brace.

^(*) Tav. xiv. fig. z. c z. (**) Ibid. fig. z. (***) Ibid. fig. z. (****) Ibid. fig. z. (*****) Ibid. fig. z. (******) Ibid. fig. z.

La feconda agertura è formata da un tubo di cotti mattoni , e quello , che è una fipecia di cammino, il quale nominati controla L (*), è definiato a mantenere il finoco mereì il corfo dell'aita Siffatto tubo de follevarfi circa once diciorno di di fopra del tuna, affine d'impedire che quegbi che lavera non venga incomodato di finono, o dill'etalazioni della brace , che fin mettono nell'atto all'intorno della tina. Tal è la coffruzione del vaso definiato al bbò, e del fino formello. Ora ecco como preparafi l'indaco.

Si comincia dal fare ciò che nominafi il hovestra, come fegae. Per otto libbre d'indaco fi prendono fei libbre di ceneri a velate le più belle; tre in quattr' once di rubbia per ogni libbra di ceneri, e otto libbre di crufea che fi lava prima in più acque, per levate la fair faira. Lavata la crufea, fai preme per levarle la maggior parte della fua acqua, e fi mette fola in fondo alla tina.

"Si pongono la cenere gravelata, e la rubbia schiacciata insieme a bollire pel tratto di un quarto d'ora in una caldaja, che tenga quasi due terzi della tina, e si lascia dipoi riposare il brevetto chiudendo le porte del fornello.

Due o tre giorni prima s' abbiano messe in molle otto libbre d'indaco in circa una fecchia d'acqua calda, nella quale fi ha cura di ben lavarlo , cangiando anche l'acqua . Quest' acqua prende una tinta rossa. Alcuni tintori cominciano dal far bollire l'indaco in una lefciva di una libbra di cenere gravelata fopra due fecchie d'acqua. Dopo di che lo si pista bagnato in un mortajo A (**) . Quando cominci ad effere in pasta vi si versa sopra pieno il mortajo del brevetto che si è fatto bollire, e che trovasi ancora caldo, col quale fi macina e s'involve per un certo tempo; dopo di che si lascia ripofare il tutto per alquanti momenti, e si leva il chiaro, che si mette a parte in un calderone, o che si versa nella tina. Si rovefcia in feguito una uguale quantità del brevetto ch'è rimafto in fondo al mortajo; si ricomincia ben a macinare e fi leva il chiaro, che fi mette nel calderone; operazione che replicasi finattanto che tutto l'indaco abbia passato così colla più gran parte del brevetto.

Lo si versa per ogni calderata a misura fulla crusca che giace in fondo della tina, e quando vi sia il tutto, si gitta sopra la

^(*) Ibid, fig. 1. e s. (**) Tav. zv1 fig 2.

rimanens del becevio col suo sedimento. Si dimove, o si pal'Ezzo il tutto con un bassone aggliato a maniera di un remo, l'Ezzo il tutto con un bassone aggliato a maniera di un remo, soli lascia sensa successione con contra successione della superiori di modera to per poter tenere la manon en bassono di proporti successione della tina per mantenere quello medesimo praso di calore e bissono della tina per mantenere quello medesimo praso di calore e bissono della tina per mantenere quello medesimo che il liquore comincia a divenire verde; il che si riconosce tussandovi entro un po di seta bianca.

Quand'effa trovassi in questo stato, è segno che la tina riviene, cioè, che l'operazione va bene. Alloras si dà un colpo di palizzata per avanzarla, e per vedere se si determini a venire, e la si lascia riposare sinchè scorgasi una crena o pellicella bruna, o ramignosa, che assende alla supersicie, ed indica che la tina è

The effer certo di quello son ricorno, bisogna offerware se fas fish por optara e vedere se fossimatori sopra si sul si tatto una crema in luogo di quella che si disciole. Se il liquore dia quella si se si liquore dia quella si si postare pel tarto di tre o quatto ore, dopo di che si risa un nuovo beverto per compierlo. A tal intento si mere in una caldaja la quantità d'acqua necessira per reminate di riempiere la tina, e sannossi bollire due libbre di ceneri, e quarri concie di trubbia; come la prima volta. Si versi quello nuovo vetto nella rina; si palizza il bagno, e si lascia riposare per vetto nella rina; si palizza il bagno, e si lascia riposare per quattro ore. Altora la tina è tin situo di tringere.

Le fere deflinate ad effer time in blò, o biado, debbono effer flate corte a ragione di tertenzienque in quaranta libbre di fapone per cento come già è flato derto §. Ill., nè deggion punto effere impregnate di allume, artefoche la parte colorante dell'adaco, ed in generale di tutte le materie refinofe non hanno alcun

bisogno di mordente per attaccarsi alle materie da tingere.

Quando fi voglia ringere la feta nella tina, la fi lava bene del fuo fapone, e, per bene difograrla le fida du de feialacquate al fiume. Si divide in mataffe proprie ad effer bene e comodamente rorte. Si prende una di quelle maraffe, la fi paffi fopra un rotolo lungo once quattordici, con un'oncia e mezto di diametro, il quale fi nomina il paffo (*). Si trufa nella rina, le fi dà alcune voltate per farla prendere l' atro di tinta, che le fi duod dare (**). Si trote colla mano fulla tinta più forte che fia

^(*) E Tav. x11. fig. 2. (**) D. Tav. xur. fig. 1.

possibile per non perdere del bagno, la si fventa o fisis nelle main per siverestita, e sobito si lava in due acque differenti, che si è avuto l'attenzione di tenere preparate in barche vicine a colui che lavora. Subito che sia lavata, la si torce sullo flame alla ponta della caviglia o cevis grande E (*) per torcersia quanto che va specciolando con un'altra matassi assis sportita perchè si possi imbevene dell'acqua, sh' del per via della torta. Per quallo possi imbevene dell'acqua, sh' del per via della torta. Per quallo si minevene dell'acqua, sh' delle pre via della torta. Per quallo quindi si ritorce ancora una dozzina di volte nel mezzo della covia si sella perca acqua che rellavi dopo i quattro colpi di torta; lo che discesi squalivare.

Quando fia torta e ngualita, la fi diftende fulla pertica pre first a afcittare più perfico che fia poffichie; e fe le melje foster troppo groffe, bifognerebbe avere l'attenzione di rompre il filo da cui fino o nodate affine di poter diftendere la teta, e di impedire che non roffeggio forto il filo, come le accaderebbe fe flaffe fireta. In tal guifa operafi fucesflivamente riguardo a tutte le altre maffe che fi han da tingere.

§. X11.

Offervazioni sopra il biado o blò d' Indaco.

Titotori da feta ordnariamente non hanno altra rina che quella che fi à deficitta; mon perranto porrebbro impiegarne
un' altra, che faria utile per i verdi. Faffi quefla rina come la
precedente, ad eccezione che vi fi mette una meza libbra di rubbia per ogni libbra di cenere graveltara. Effa è verde molto più
ella prima, ed il colore che fomminisfra è più faldo e confiflente fenza aver un occhio meno vantaggiofo di quegli della rina ordinaria. Quando il bagono di quelta rina trovisi feriorito di
colore, egli diviene di un roifo qual preffo poco è quello della
bira, in luogo che il bagno della precedente refin rearativo.

Riguardo alle altre rine, val a dire a quelle che vengono fatte coll'urina sì a freddo, come a caldo, e di quella che faffi a freddo colla cuperofa fenza urina, i Tintori da feta non ufano

^(*) Tav. x11. fig. 2. Tom. II.

valersene al pari di quella di Guado (a), mentre tutte tali sorta di tine sono troppo lente, val a dire che non tingono la seta prontamente, e che d'altronde alcune tra esse rendono la seta me-

defima troppo dura.

Il vafe di cui servesi per formare la tina d'Indaco è ordinariamente di rame, come si disse; ma si potrebbe fatlo di legno, servendosi a tal uopo di doghe grosse circa un pollice, e di una conveniente altezza, e cerchiate di ferro. Ma farebbe cosa effenziale, che il fondo non fosse di legno, poichè in tal guifa anderebbe foggetto ad effere tormentato dal calore, ed a rimanere marcito dall' umidità della terra . Quindi in vece del fondo di leeno , bisogna sargli quello che nominasi un formaggio , cioè un impallo di calce, e di cemento, che gli si gitta in fondo, e che pola fulla terra, e ne riempie il vase Rello fin all'altezza di circa sei pollici. Mentre l'impasto è fresco, si unisce con una cazzuola, ed a misura che si asciutta, conviene otturare col mezzo della stessa le aperture o sessure che vi si formano. Quefto impatto o malea fassi ordinariamente fenz' altr' acqua che quella che vi occorfe per estinguere la calce il che ne rende affai più difficile l'esecuzione, ma nel tempo medefimo il Javoro più sodo e duro.

Non si può cominciare a fare la tina di bbi se non quando questo messaggio revossi assolumente fecazo. Per seccario prontamente vi si pratica sil lato, a livello della tegra, un apertura di circa otto a dicci pollici, est applicas sil di tale apertura una lastra di rame, che si prosonda in terra per tre o quattro pollici, es inchioda con estatezza acciocche il liquoro del bagno penetra-

⁽a) Guada diccii ad una droga formara colle foglie fermentat e, firinca e e niori en ingula della piana che il Banneta spollano Hara e Gorlina ceca. Ne natice abbondevolmente in ligaças, voll. Francia, e nolla Germana; e da molti altri pada 5. slodpera, melchiano coll ritados, nelle time per time et ad molti altri pada 5. slodpera, melchiano coll ritados, nelle time per time gree lane. Siti di jime e canape, e di itotino. In un' Opera del Sig. Firma Adomo Probleno di Sermaza Againa nell' Univirali di Padora initiolara. Editori di usera pianet economico di uffervazioni, e di preveze fipra di nil di usera pianet economico a ridare in pala le l'univirali di contrate pallorole, che poi li mentiona a ridare in pala le l'uni formati di commare pallorole, che poi li mentione di monte di M. Adjuya fil Giados e, dei tunte le facine e aviente, congiune di M. Adjuya fil Giados e, dei tunte l'unive cece e aviente, congiune di M. Adjuya fil Giados e, dei tunte l'universe e variette e di distributione di considera pala di considera di

MEMORIA SESTA. 179

re non possa al di soori. Di fronte a detta lastra è laddove si costruisce il fornello con una canna o cammino, come per la tina di rame. Del resto farebbe sorse da temere, che questa rina portelle andra soggerta a dissuirsi per l'effetto della cenere giavelata; giacche si e osservamento della cenere giavelata; giacche si e osservamento per la conse alla secchie di legno, ove se ne metra; il perchè vale sempre meglio servirsi di sine di rame.

L'Indaco, di cui li Tintori da feta comunemente fan ufo, è quello che appellali Indaco ramignofo a cagione di un colore di rame rollo che offervati nella fua fuperficie, ed anche internamente, nonofiante potrebbonfi fervire, ed anche con più varante gno di varie foecie d'Indaco, che lo fuperano in bontà (a), euai

⁽⁴⁾ Per conto dell'Indaco, noi qui ad illustrare questo passo di M. Macquer ne diremo brevemente qualche cola. Proviene tale drega da una pianta, ch' era nota anche agli aneichi Romani, avendo Plene (Histor. Natur. lib. 35. cap. 6. @ 17.) lafciato- fetitto t Ex India venit Indiam arandinum fouma adherefente i-mo Gli Antori variano nella descrizione della medefima si riguardo al porramento e numero delle fue fuglie , come rapporto alla forma e colore de fuoi fiori ; il che fa credere che abbianvi diverfe specie della steffa nel Giapone, nella China, nella Perfia ed in parecchie delle Re-gioni dell' India Orientale, nonchè nel Brafile, nelle ifole Antille, ed in al-rec diverte parti vicine e lontane dal mare dell' America. Ne crefce anche in alcuni dei Regni dell' Africa, e nel Mediterranco nell' Itala di Malta, ove appellasi Emur mentre altrove porta varie denominazioni tra cui quella di Anil . Effa pianta è del genere di quelle leguminofe . Il Sig. Arduseo nell'opera sua citata nella precedente nota ne reca i sinonimi che le si danno da Botanici, ne porra delineara la figura e narra i modi, onde coltivasi ne' Giardini d Europa, fra le piante efotiche e non naturali de' noffri climi , e come adoperò a ricavarne la fecula tintorra, cuoè la droga che appunto Induco fi dice. Giò trovati fatto anche nell' effeneradi del Curtofi della Natera, nelle Memorte dell' Accademia Reale di Paragi in una Differtazione di M. Groffroy, in diversi Dizionari tra cui quello di Commercio del Savary, nell' Enciclopedia , e nell'opera fulla tintura di M apligny Paslando noi dunque lopra fifatti ogette non intifini, non altro qui noteremo, che diverio è il modo di ricavare detta fecula dall' Ami sì ne paeli dell' Afa; come dell' America dove feracemente aligna. In Afa; raccolte che fe ne han le foglie, si espongono per vari giorni al sole ardente sinchè siansi bene feccare. Ammucchiare por, e coperte con paglia, fi lasciano cust per venti o tremta giorni , e fuffeguentemente fi pongono in vali di terra riempiut d'acqua dolce o falmaftra, che ciò è indifferente . Vi fi lasciano le dette foglie fermentare per alquanti altri giorni, nel tratto de' quali depongono una fecula, di cui le parricole più pefanti calann in fondo , rimanendo fofpele le più fine, leggere e coloranti, e come involte in una denfa fpuma . Si feparano quefle collo sbattere l'acque fortemente, e col mezzo di una infusione di calce riduconsi alla superficie così, che con una spumazola si possono raccorle, e metterle fopra panni di lino, ove ridotte in milla fi riducono in pezzuoli di

fono quelli, che fi nominano Indino bld , ch'è più leggero , più fino, e di un azamro più refittente del ramignofo fuddetto; l'Indino di Callie, o di Guatino l'a, cli è il più bello ed il migliore di tutti; ma il prezzo di quelle fascie d'Indiao, e fingolarmente l'ulcua, impaifice ai più de, Tintori il frene ulo.

Solitamente s'impiega la rubia nella tina, poichè si è osservato, cle essa dà al blò un occhio più grate, che tragge meno al color serrigno.

I tintori costumano tutti a lavare la causca, che mettono

form ,! an e vo piccioli flampi, ore feccati invaluente, e i traggood de fid de " i free, ido, to A revera e pronqu'entre nella Provincia di Giattin a opera i s'immeri. Quanda le pante dell' Arel fir rovino be un acre, vergioni carpiorite i tranzia de la comparationa de la punto en comparationa de la comparationa de la comparationa de la comparationa de la punto en comparationa de la comparationa del la comparationa del la comparationa del la comparationa de la comparationa del la comparatio

Spreade che fi polan exare delle feedle, som gran farno dömigliamt delle preceders, solid Preferica Forum essa, ettat Travers sell' findle, solid belle preceders, solid Preferica Forum essa, ettat Travers sell' findle, solid Preferica Forum essa, ettat Travers sell' findle, solid Preferica Forum essa, ettat findle proposition essa, secondo fix. Solid Preferica Forum essa, ettat findle preferica findle preference findle preferica findle preferic

jer i' vfo deila sinsma.

nella inia per levacle la fatina, che renderebbe il bagno tropo glutimofo; d'attono la cutteda è utilifiama per far invedire e la vorare l'indaco; ed è anche flato offervato, che la tina operando meglio quanto meggio quanto meggio quanto fa en metta, quindi è avvenuo che abbiafene preferrita nella pratica una dofe più gagliarda di quella che i tintori ordinariamente vi pongono.

Quando la tina ha ripofato la fi palizza primieramente, come già fi diffe, e di poi bifogna laficiarla ripofare fenza palizzala maggiormente, quando non fia che cominci ad effer verde; giacchè fi offervò che palizzandola nel tempo di quella specie di fermentazione che vi fi eccita, ciò non fa che ritardare.

La feta che fi tinge în turchino di tina va foggetiffina a prender un colore mal unito, e cib accade finuzamente quando no fia ella lavara et afciuttata fubito dopo ch'è flato tinta. Di qui viere, che consent rapflate la feta unedefuna fulla rina a pieco-le portire, di fibira lavala a mifora che fia tinta, di torcerla a fecco, e di metterla al afciuttare ful fatto ben bene difichediola. Se prificipa i cui califie dell'agona fopra altoreb rovasi fecca, rimarrebbe turta macchitata, e divererobe roffigna ne fitti rimatti barganti. Nel cofto del verno, e ne fempi unida, la fia fa future in una flanta rificaldata, di continuo fiuotendo le pertiche fulle quali è diffed (*).

Per ral uopo occorre uno fuoririojo, ch'è una fipeie di etalio (**) formanio in quidrato lungo con pericito, due delle qual han dieci o dodici piedi di limphezca, e li due altre fei a fette piedi follomento in aria et al fofitto di rampini di ferio mobili (***) di maniera, che quello telajo posta prendere il moto di bilanciamo. Uno dei due lati lunghi (****) va correctaro di paute di reco alte tre pollici, firuate in quattrio cinqui once di diffanza. L'altro lato lungo dirimpete sa doggi punta ha una forchetta.

Quando si voglia mettere ad asciottare la feta si prendano delle petiche (energia per lunghe quanto è largo il detto tetipo, una cima delle quali è forata di un buco, ch'entra nella ponta, e l'altra cima passi, nella sorchetta; lo che impedide e peritorio di cadre dimovendosi esso tetajo. Si aggiungono sopra di bii pa-

^(*) Tavela xv. A. fg. 1 (**) A Tiv. v t.g. 1. e z. (***) B fg. 1 e z. (***) C. fg. z eduncas D, E, E. (****) Fig. 1.4bi 2.

recchie altre perriche, che vi vengono ritenute con una delle loro cime du nn pivolo, e l'altra da una forchetta, come fi vede nella figura (*). A mifura che le muffe fono torte, fi portano e fi diftendono fono auna delle dettre perriche di traverfo, e continuamente agriafi il telajo finattano che tutta la feta già tinta rimanga facceffivamente diffica di afciottara.

Per fare le diverfe tinte o atti di turchino, fi paffano alla prima fulla rian nuova que' fira elle tinte che deggion effere più piane, e vi fi tingono col tenervele un po più affa tempo a mi-fora che la rina medefima i' indebolife, e finche cominci ella ad effere baffantemente effaurita accoò il tinteggiamento che prende la fera dopo effervi rimalfa per al più dae o tre minori, cominci ad apparire meno forte. La tina trovandoli così indebolira, fi en fa ulo per paffarvi le fere, che deggion avere un tinteggiamento inferiore, e così di feguito fino a intraggiamenti più chari-

Ma è da offervarfa, che quando tingafi di feguiro una quamtità grande di fera nella medelima tina, ordinariamente sacede che dopo averne tinta appunto cerra quantirà, detta tina fi flenca, val a dire che comincia a perdere del fuo verde, e dare un colore meno bello. Allora è appropolito di fomminisfizale un nuovo bricette, chè una calajiare di una libbra di centri, due cone di rabra, et un pugno di crutca lavara, che fi fanno bollire inferme re del bagon onedefino della rina, fe quella ne fia foprabbondane per fomminisfrando. Si palizza la tina dopo avervi aggiunto il brevetto, e conviene Isfaciara la riposo almono pel corfo di tre ore

innanzi di ricominciar a tingere nella medefima.

Per fare de' bei turchini o blb egli è approposito di avere una tian nuova; conti quando non s'han dafare ch dei turchini chiari, converrebbe non impegnare per detra tina che una picciola quanti ad dinadea, piuroffo che valetfi d'un altra, che tosse fiatre farra con maggior copia d'indaco, ma che it revvasse indebolira a forza di tingere. I turchini o blb chiari farti (opra ellabolira a forza di tingere. I turchini o blb chiari farti (opra ella tina nuova e debole (ono fempre più vivaci di que che si fanno fopra una tina che primieramente abbia servito a sipé un turchino carico. Ma i intotto in no possono avere sissa tervito a sipé un turchino carico. Ma i intotto nino possono avere sissa tarenzione, a attoche è turchini venendo pagati ad un prezzo-assai modico non vi troverebber egli-no il loro interesse.

^(*) Fig. 2. ibid.

Nella tina di blò, d'un vase della grandezza di quello che abbiamo descritto, può cacciarsi da una libbra d'indaco fin alle otto. Si potrebbe nonostante aumentare tal quantità d'alquante libbre senza inconveniente alcuno.

I tintori da seta distinguono cinque sole sorta di turchino, cioè il turchino pallido, o turchino di porcelana; il turchino celeste, il turchino medio , il turchino di Re , ed il turchino turco , o turchino compiuto. Tutti tali turchini hanno i loro atteggiamenti intermediari, che tirare si possono in qual numero si voglia, ponendovi la necessaria attenzione, ma non han eglino nomi particolari.

I turchini carichi non possono sarsi sopra una sola tina, imperocchè non opera mai fulla feta con tanta pienezza che vaglia pei detti tinteggiamenti . Quindi per avere essi turchini , bisogna dar loro un primo colore colla luteola (il che generalmente dicesi dare un piede) , innanzi di passarli in tina . Per il surchino surco, ch'è il più pieno di tutti, si dà primieramente un gagliardo bagno di luteola preparata come si dirà in seguito. Si adopera pur anche tal bagno di lureola, ma meno forre del turchino di Re, e questi turchini si passano sopra una tina nuova, e bene corredata .

Per dare il bagno di luteola, si batte la seta al fiume subito dopo cotta ; indi se scola sullo stante per torle la magior quantità d'acqua; dopo di che la si meste in detto bagno ben caldo, si lifa finchè il colore sia ben unito, poi si lava dandole una battuta; la si dirizza, e st passa nella tina.

Rapporto agli altri blò, si sanno essi senza alcun piede, e bifogna aver cura, innanzi di paffarli nella tina, di ben ifgorgare la sera dal sapone della corra, dandole due barture, attesochè il sapone appunto fa nella tina una deposizione biancha, e le sa eziandio perdere il suo colore se si trovi in una cerra quantità.

Fassi ancora un turchino carico quanto quello di Re; ma per il piede di cui fi adopera la cocciniglia in luogo della lauteola per dargli maggiore solidità, il che lo sa nominare surchino o bld fine. Siccome bisogna seguire un metodo o processo particolare per tingere in cocciniglia, così rimettiamo il parlare di tal colore all'ar-

ticolo violetto fino .

Il turchino o blò di Re, per imitare quello de'drappi, si fa nel modo seguente. Si dilava con acqua siedda in un mortajo, e col mezzo di un pestello, circa un oncia di veide-rame per ogni libbra di seta; si meschia bene il tutto insieme, e si Issano le sete fu questo bagno alla maniera ordinaria per matasse di cinque o sei once. La feta prende in tal bagno un picciolo tinteggiamento di

verde-rame si lieve, che nemmen più si ravvisa quando la seta è

Associate de abba ella simientemente il verde-rame, la si orce, la si mette si palestili, e si sisa si feddo di legno di la dia più o meno gagliardo di colore, secondo il tinteggiamento che le si voglia dare. La fera prende in quello bagno un color biavo, che somiglia al bib di Re in panno di Jana. Ma tal colore è assi cattivo, simarrisce prontamente, e cade nel grigio ferreo. Per inmediare adi nonveniente sifiatto, e renderlo più sibilo, si dee tenerlo più chiaro in legno d'India del campione o mostra che si ha da pareggiare, dargli un pod' oriettlo a caldo; ciù che lo arrosfa, e si montare la brunivara. Indi lo si passa fuella tina, ed il colore allora è molto più soco.

Riguardo alle fete che tingere si vogliano in turchino sul cro, cios senas che seno stre corte, fa messieri badare di celegere quelle che naturalmente sono ben bianche. Se ne sormano delle masse, si tustino nell'acqua, de danno alle stelle due batture perchà da quella restino meglio penetrate; e quando vi sano state in mole le dirizzano, e se ne fanno masse, che si gassono, e se ne fanno masse, che si gassono, e se ne fanno masse, che si gassono i con sul consensora di contra come

le sete cotte, e che si lascian similmente asciuttare.

Siccome le fete crude prendono generalmente la tintura con maggiora facilità de attività che quelle cotte, haffi l'attenzione di paffare, per quanto fia possibile, le fete cotte innanzi le crude, giacchè le prime han d'uopo di tutta la forza della tina, e unontano in colore meno facilmente. Se il blò che fassi sul crudo sia un tinteggiamento, che abbia bisigno d'oriccillo, o degli altri integridenti da noi foptamentovati, si danno come alle fete crude.

§. XIII.

Del Giallo,

E sete destinate ad esser tinte in giallo si cuocono in rasione di libbre venti di spone per ogni cento del psio della sente de Dopo la corta si lavano, si metrono in allume, e dopo avere le rilavare, i si che diesti nissipiatore, e direzzate, si metrono in palicelli a matasse di circa sette in ort once, e si passiono lisando silu bacno destinato a dar loro ril giallo.

Per sare il giallo buono, che i tintori da seta appellano giallo di grana, non impiegano pel solito altro ingrediente che la

luteola, che dicono anche semplicemente erba.

Si mettono in una caldaja circa due libbre di detta erba per ogni libbia di feta, ed acciocchè tutt' i fascetti o manipoli d'erba stieno ben immersi nell'acqua, si ha l'avvertenza di caricarli di groffi pezzi di legno. Quando quest'erba abbia bollito circa un groffo quarto d'ora, se ne cacciano i manipoli da una delle bande della caldaja ppure, fe vogliasi, si ricavano suori d'essa col mezzo di una fecchia, o di una gran cazza, e così ricavafi il bagno tutto, e si cola in una barca di rame o di legno (*), val a dire, che lo si versa attraverso di uno staccio, o di una tela, per liberarlo dalla grana, e dalle picciole paglie che dall'erha fi staccano mentre bolle. Colato così tal bagno, fi lascia raffreddare tanto che vi fi possa tener entro la mano, e quindi vi s' immergon entro le fete, e si lisano finchè si trovino tinte ed uguagliate (**). Se la bollitura di luteola non bastasse a riempierne la barca, fi supplisca con acqua, che bisogna mettere innanzi di lasciar raffreddare il bagno; di modo che si trovi sempre nel grado di calore testè indicato. In generale le barche o caldaje nelle quali fi tinge deggion effer piene, la feta standovi fin a circa due once distante dal loro orlo.

Mentre fi va eseguendo questa operazione, fasti bollire la lateola una feconda volta in nuova acqua , e quand' abbia bollito, si levano in una delle cime della barca la sete e si adagiano fopra una civiera, o fulla testa della barca medesima . Allora si gitta circa la metà del bagno, e si ripassa, cioè rimettesi tanta della feconda bollitura o bagno d'erba , quanta n' è flata levara dal primo, offervandoli di ben agitare il bagno stesso, per ben meschiare il tutto. E' questo quel tanto che in generale bisogna operare tutte le volte che convenga aggiungere qualche cosa nel bagno a meno che non sia specificato il contrario . Sisfatto nuovo bagno può effere impiegato un po' più caldo del primo; ma non percanto occorre che il calore sia assai moderato, poiche altrimenti distruggerebbesi una parte del colore già preso dalla seta; lo che verosimilmente deriva dal disalluminarsi le sete per il calote troppo grande del bagno . Si lifa fopra questo nuovo bagno come la prima volta, e durante tal tempo vi s' infonde la cenere gravelata in ragione di circa una libbra per venti libbre di feta.

^(*) Tali come le barche di rame B, C, o quelle di leggo D, Tav. XIII. jeg ...
(*) C, Tav. xiz, fig z.

Tom. II.

A far ciò mettefi la cenere in un caldajo; y i fi cola fogra il fecnodo bagno di luteola affatto bollene, e dimovefi la cenere fleffa per diciorore tutto il fale. Si lafcia ripofare quello piccio-lo bagno, e quando fia chiaro fi rilevano una fecnoda volta le fer fulla civiera o fulla tefla della barca, e fi gittano nel bagno due o tre cazze del più chiaro del medano, vi fi rituffano le fete, e fi lifton onuovamento.

L'effetto di questo alcali è di sviluppare il giallo della luteo-

la . e di dorarlo.

In capo di fetre ad orto lifate, fi dà un colpo di caviglia ad un delle mataffe, val a dire che fi torce quelta mataffa fulla cavia, per vedere fe il celore fia affai piano e dorato. Se non lo fia baflevolmente, aggiungefia norosa un pol di bagno di centre, e fi fa cut' il reflo come fi è detto qui fopra, finchè la feta fia prevenuta all' atto di colore che dar le fi voglia.

La lefeiva delle ceneri fatta a parte, conforme fi diffe, pob metterfi nel tempo che fi aggiunge in quello bagno la feconda bollitura di luteola; ma bifogna avere attenzione che il bagno non fia troppo caldo per ripaffarvi le fete. Tal operazione non è bon a che per i gialli, e quello bagno non pod fervire per il verde.

Se far si vogliano dei gialli più dorait, e traenti al colore di giunchiglia, occorre nel tempo medefimo che si mette la centre nel bagno aggiungetvi pur anche dell'aviana, o 1828 (3) a proporazione del tinteggiamento che voglissi avere. Qui presso porta del tinteggiamento che voglissi avere. Qui presso porta del manicato, direstita del metodo, di preparare l'oriana.

I piccioli atti o tinteggiamenti di giallo, come cedro pallido, o colore di canarino, debbono effer cotti come il blò, attefochè tali tinteggiamenti fono tanto più belli e trasparenti, quanto maggiormente vengano messi sopra un fondo più bianco. Vedere

il S. V. per la cotta.

Per farli, prendonti, allorche l'erba o luceda paja vicina a bollire, alquante cazze di quello bagno, e, fe ne mette un profopra acqua chiara con alquanto del bagno della tina fe le fere fiano flate corte fenna azzurro. Si paffano le fete fopra quello bagno lifando come all'ordinario; e fe feorgafi che l'atto del colore non trovito baltevolmente carico, fe ne ridd di quegli luteola, e della tina, fe fia neceffario, fin ad avere la tinta che fi defideri.

⁽ a) Veggafi la nota al \$ xvi.

Per i intragjamenti di cedrato più carichi, hifogna fri boli lei l'età com pei gialli , ono metterne che una certa quantità fopra acqua chiara, fecondo la pienezza che vogliafi avere. Si mette pur anche del bagno della tina, e l'arto di colore i richiteggia. Ma tai cedrati carichi poffono cuocerfi con costa oranza; come i gialli. E' d'opo però offervare, che non fi aggiunga shi di tina in fiffatti colori fe non fe quando vogliafi che all colore abbia un occhio tratente al verde.

Questi tinteggiamenti di gialli affai chiari hanno la loro difificoltà : eglino van soggetti a prendere feedit troppa pienezza, anche afciuttandosi e ciò accade quando si trovino alluminati alla maniera ordinaria, avendo in tal caso troppo allumen. Ad eviatre questo inconveniente, si poò, in luogo di alluminati come gli altri, far loro una picciola alluminatura a parte, che rendes tranto leggera, quanto si guidenti approposso, por la quale si sisno, oppure senza alluminati particolarmente, si mette solutato un pos d'allume nel bagono medessimo di tutoro.

6. XVI.

Offervazioni [ul giallo.

N Elle tintorie, ove comodamente non si possa avere luteola; i fervesi di grana d'Avignone (a), la quale impiegasi precisamente nel modo stesso; ma tiene l'inconveniente di dare un
colore meno saldo.

Avvi due forta di Inteola, la bastarda, o selvatica, e quella che nasce naturalmente nelle campagne. E' questa più alta dell'altra, ed il gambo n'è molto più grosso.

La lurcola coltivara germoglia per contrario tronchi menalit, e meno groffi, e viene tanto più finnata, quanto maggiormente detti tronchi fono più fini. I rintori preferifono fempre quella fpecie, artefochè fomminifira più colore della baflarda, e badno e (regalirab ben matura, e ben gialla.

Quella che viene dalla Spagna è buoniffima (b) . I tintori

(6) Coltivali quella pianta in varie delle provincie dello Stato Veneto, e fivende a' tintori. Afcingare che faranno le Valli Veronefi, que' terreni fatanno attiffimi anche a tale coltura.

A a ij

⁽ e) Questa grana viene da una pianta comunistima in molti paesi d' Italia. Diconsi grani le pieciole bache sferiche della medesima.

di Parigi-fi valgono di quella che nafee ne dintorni di Pontoife, di Chartilly, ed altrove, ove feminafi nel mefe di Marzo per farne la ricolta nel Giugno dell'anno feguente. Così quella pianta paffa l'inverno nella terra, ed i fuoli fabbiofi fono i più adattati a coltivarnela.

Allorchè la luteola trovassi matura , la si spianta , si lascia seccare, e si riduce in sascetti . I tintori fanno bollire tutto il sascetto intero , perchè tutte le parti della pianta danno la signora.

Per tingere il giallo sul crudo, si prendono delle sete naturalmente bianche; ma non è necessario che siano della maggior bianchezza, come per i surchini.

Dopo averle tuffate nell'acqua, come abbiamo spiegato parlando del blò, si mettono ad alluminare, e si tingono. Il giallo di luteola è un colore saldo, e di buona tinta.

6. X V.

Dell'aurora, ranciato, mora-dorato, color d'oro, o dorato, e di Camofcio.

I algrediente, da cui traggonfi questi diverti colori nella tintuviene è della natura di quelle la cui parte colorante rifiede in una fostanza refinosa. A cagione di ciò ella deve effere discoltes da una fale alcalico, come fi dirà ben tosto; e la feta che vi si vo-

C.) La focula detta m'esse non k altra cofi, che una noivere la qualita insuglie le femori di usa pia. A mericana nominari l'entes doude è provenuo quel o di Ressea, che le danno i Francti. Di quelli femi, manda finanzi propositi del propos

glia tingere, non ha meltieri d'effere impregnata d'allume, imperochtè generalmente quello modenne è foltanto necessario per far assorbire d'afficurare i colori estrativi auturalmente dissolubili nell'acqua pura, nè contribusice a produrre gli stessi della dissolubiturti il colori ressono di rendono medibili coll'acqua folamente per via di falini discioglienti, e particolarmente dei fali alcali.

Per preparare l'oriana, si prende un passarorio di rame avenre circa otto o diec' once di prosondità, colla metà più di larghezza. Questo passarorio è forazo in tutta la sua eltensione di piccioli buchi non maggiori di que d' una schiumarola. Ha due manichi di fetro, per poete farne sus conodamente (**)

In una caldaia di convenerole grandezza si fa riscaldare dell'acqua di suna, o di quella di sosgente ber dobte, e propria a ben disciorre il sapone; e mentre quell'acqua si riscalda, tagliata s'oniana orazò in pezuoli si meter nel pussiono; Si tossi. il uttornell'acqua, e col mezzo di un pistello di legno, franta l'oriana, si dibuta, e si su passi arriverse si piccioli buchi. Quando in tal modo è passista l'oriana, si pone nel detto passitoje della entre gravelara, e la si si soggiacre alla medessima operazione. Dopo di ciò si dimore il bagno con un bassone, gli si si date una o due bolliture, e ssibito vi si versi dell'acqua fredia affine d'impedire che bolla più lungo tempo; dipoi cavassi. Il suoco dal di fotto della caldaia.

Si pub far dictiorre quella quantià di oriana che fi giudichi pappropolios ponendo per opai libbra della leffid dodici once di cenere gravelata. Ponendovene meno, il colore non riuficirebbe folido, e anderebbe foggento ad acquifate la tinta di mattone cotto. Pel rimanente, faccome le ceneri gravelate non fono totte di una forza soguale, fila nel rinnore il giudicare della quantità che ne dee impiesare dagli efferti chi egli veda prabuti dall'oriano della disconsidazione della considera della considera della considera della colora de

Se impiegando l'oriana, accorgati che il colore tragge a quello del mattone, quelta è una prova, che non trovali faturata ba-

^(*) Tav. xt1. fg. 2. F. G.

stevolmente di cenere; ed allora sia opportuno darlore di nuova facendo dar una bollita al bagno, e calmandolo poi con acqua fredda cone nella prima operazione. Si dimove il tutto insieme con un bassone, e si lascia in seguito ripofare.

L'oriana disciolta nel detto modo, si conserva per quanto tempo vogliasi senza corrompersi, purchè si badi di non gittare in

essa cosa fuccida e sporca.

Le sete destinate ad esser in aurora ed arranciaro non na doap of altra cotta che dell' ordinaria di venti libbre per ogni cento di sapone. Quando si abbiano lavare e battute per digrograte del sapone, si sicolaro sisolo silone, a ci si mettono in palicelli; in marasse un po grandi; e mentre che si dispongano in tal guia, si fa riscaldare dell' acqua di simme in una caldaja, riempiendo a circa per metà. Di poi si mette in quest' acqua una porzione della già discolar orinari, si fa riscaldari il tutto ad una grado di calore che vi si possa temperato na mano, cio che sia tra quello dell' acqua triepida, e bollome, e dospo aver agiates i libagno per ben frammichiare, insieme l'acqua stessa, e l'oriana, vi si l'isson e serve.

Unite che sian queste, si ricava una delle matasse, si lava, le si dà due battute, e poi un colpo di totra sulla caviglia per vectere se il colore sia pieno a sufficienza. Se non lo sia, si aggiunge dell'oriana, si agita il bagno, e si lisa di nuovo sinchè il

colore sia quale si desideri .

Fatto che fia , fi lava il tutto , fi dà alla feta nel tempo mandimo due battute al fiume, le quali fono affolutamente neceffarie per disbarazzarla dal superfluo dell'oriana. Non avendosia quest' attenzione, le fete in oriana andrebbero foggette a macchia-

ture , e riuscirebbon men belle .

L'aurora ferve di bafe, o come dicon di piede ad un altro colore che appellaí muns daresto forpadarota. Prefic che ha la feta la tiena d'aurora, e che fia fitata lavata, fi allumina nel modo ordinario; la fi inferfecta al fiume, e preparafi un nuovo bagno con buon colore, ove fi metre la decozione di legno di fena con la cua poi di quella di legno d'India. Si lidano le fette fuque-flo. bagno, e fe feorgafa, che il colore abbia un occhio troppo rofilifro, 6 girta nel bagno fieffo una piccioliffima quamità di difoluzione di cuperola, che fa ingialitre maggiormene il colore. I primi atti di quello colore non han d'uop d'altra brunitura che di un po' di cuperofa collo fotano per cofituire precisimente l'atto, o tinteggiamento al di fopra dell'aurora.

L'alluminatura, che dassi alla seta sopra il piede di oriana che già ha, è necessaria per sar tirare ed asseurare le tinture dei legni di scotano e d'India, atteso che la tintura di questi risiede nella loro parte estrativa.

Per tingere in aucora ful crudo, fi Celgano delle fete naturalmente bianche, come pel giallo; e dopo averle fatte immergere loro daffi un bagno d'oriana, badando di tenerlo tiepido foltanto, o anche fieddo, giacché atrimenti la cenere gravelata, che trovali in queflo bagno, e col mezzo della quale fi dificioffe l'oriana, farebbe perdere il erudo alla feta, e le torrebbe la confifenza che l'è neceffaria per i lavori estativi alla fua deftinazione.

Per il mora-dorato si continua l'operazione precisamente come per le sete cotte.

Quando non abbiafi da tingere che una picciola partita di feta, fi fa difciorre poco preffo la quantità neceffiria d'oriana, el allorchè il bagno fia flato rinfrefeato dall'acqua fredda, fi lafcia ripofare acciocchè il fedimento cada in fondo della caldaja, e quindi poi fia paffano le fete fu quefto bagno.

Quarto fin qui abbiamo detro riguarda le fete, cui vogliafi date i l'atto d'arror qua per faer l'aranciario, chiè un atto disolo et molto più cofio dell'altro, dopo la tintura in oriana, bifogna arroffare le fete coll'actro, color l'altume, o col fosco di limono di cedro, Tali acidi faturando l'alcali che fi adoperò per dificiore e fare piglia prefa all' oriana, diffruggono l'arto di gialto quell'alcali le avea dato, e la riducono al fuo natural colore, che tragge affai piu al roffo.

"L'aceto o il fucco di limone ballano per dare gli atti di ranaciato che non feno molto carcichi o foturi ma per qui carinciato che non feno molto carcichi o foturi ma per qui carcielleramente. a Parigi corre l'ulo di paffati nell'allume, che arroffa di molto l'oriana ; e fe il colore non di trovi ancora baflantemente roffo, fi paffa fopra un leggero bagno di legno del Brafile. I tintori di Lione che fanno i colori di Zofranno e Cartanno valgonfi non di rado dei bagni vecchi impiegati in quefti colori per paffarvi fopra gli arranciati carichi.

Quando gli arranciati siano stati arrossiti coll' allume, bisogna hagnarli al siume, ma non è necessario lo sbattere, quando il colore non trovisi troppo rosso.

I bagni d'oriana, che servirono a sare le autore, sono ancora assiai forti per dar il piede, o il primo tinteggiamento a colori nominati ratine, di cui si parlerà in appresso, per dorare i gialli carichi, e per fare il colore dorato, e di camoscio. Si operano fiffatti tinteagiamenti in feguito a que'de'le aurore , ne avvi alcuna difficoltà, mentre si fanno colla sola oriana. Nonostante v'ha alcuni atti di camoscio, che tirano al rossigno, e che per tal motivo conviene arroffire come i ranciati, quando non fi ami meglio preparare l'oriana espressamente; il che si fa così.

Si fa disciorre l'oriana, come già si disse, e poi le si fa dare una bollita fenza mettervi cenere. Ripofato che abbia quello bagno, se ne prende una porzione, che si mette con quegli d' oriana disciolta colla cenere. In tal modo hassi un bagno che naturalmente è affai roffo per fare questa forta di camosci, senza che fia necessario arrossarli dopo. Si può altresì mettere poca cenere disciogliendo l'oriana; lo che verrà ad essere lo stesso: han d'uopo tai camosci di una battuta, lavandoli al fiume .

L'oriana ci viene recata ordinariamente in pezzidi due o tre libbre, ed eglino involti in foglie affai larghe di giunco, Talvolta ne vien anche in pezzi groffi, ma involti non fono come le precedenti. I tintori non vi metton differenza, ma attengonsi foltanto a preferire quella che abbia una bella carne rossa, ed ove non renino vene nere. I colori ricavati dall' oriana fono affai poco fo-Lidi : cambiano in capo ad un certo tempo, divengono macchiati come i mattoni cotti, e di molto s' indeboliscono; ma difficilmente potrebbonfi fare tinte fimili con ingredienti di migliore tinta giacchè la rubia che impiegati colla luteola per fare le aurore, ed i ranciati fulla lana non fanno prefa fulla feta . D'altronde i colori fomministrati dall'oriana sono vaghissimi; forte ragione per servirfene, maffime che in fatto di tintura in feta viene preferita fempre la bellezza alla folidità,

«· XVI.

Del rosso. Del Chermesino fino.

Uesto colore si tragge dalla cocciniglia (a) e nominasi chermefino fino a cagione della fua bellezza e confiftenza (b). Egli

⁽a) La cocciniglia è un galinserto che si atracca ad una specie di Firoide del Meffico, nominata Opunzia, e che fi nutre del fucco di quella pianta, il qual effendo roffo rimane comunicato a que' dell'animale per non formare con

questi che una sola e medesima sostanza.

(6) E' sacile concepire perche questo colore sia tale. L'alcali volatile, contenuto da liffatta fostanza , è quello che rende esto colore bello e vago .

rifiede in una materia estrattiva, è dissolubile nell'acqua, e per questa ragione richiede l'ordinario mordente ch'è l'allume.

L'olio animale congiunto alle parti folide dell'infetto, ed alla sua gelatina, somministrano un massice, che persezionasi dall'allume, e questo massice preserva il colore dalle impressioni dell'aere. Ecco la cagione della teoxistà del medesimo, e per cui viene riputato di buona tinta.

L' spiacevole che l'uso del Chermes, altro gallinsetto, per tingere di colore porpureo, sia andato in disuso, estendo più saldo di quello della coccinig'ia . Ne crefee in Candia , full' llex aculeata cocci baciferat il Ceffont , amico del celebre Vallsfnieri, descriffe l'animale, donde traggeli, avendone ritrovato su i piccioli elici che naturalmente crescono nelle spiagge della Toscana proffime a Livorno. Si potrebbe estendere la coltura da que lidi fin ai più prossi-nii della riviera di Cenova, e poi in que' della Provenza, e così d' altronde fulle costrere le più a mezzo giorno della Daimazia presso. Adriarico, ed in parecchie delle isole della Grecia . Altre volte si sono tinti dei panni con parecchi altr' inferti di cui farchbe inutile far qui l' enumerazione oltre quello che gli Antichi ricavarono dai marini Mursi, e topra quali Fabio Colonna ha feritto el dottamente. Sarà circa un fecolo che Lifter comunicò alla Reale Società Anglicana la notizia di un color rollo fomnimifrato da una cimice dello stesso colore macchiata di nero ch' egli appella : Cimea suber , maculis nigris distinctus, super situa Hyosciami frequent. M.di Realment titrovò lu'le co-fie del Postou certi ammalli di picciole uova attaccate a recrementi del mare in cul trovò la proprietà di tingere in un bel colore roffo flabile - Se ne può vedere il dettaglio negli Atti della Reale Accademia delle Scienze di Parigi . Nel 1766, nni abbiamo avuto la forte di fcoprire una pianta marina ne'tondi della laguna di Venezia, alla quale, nella relazione che tofto ne recammo al Cavaliere Antonio Val lifnieri lumiore Profest, nell' Università di Padova, imponemmo il nome di: Spongobaphiton , foliti willefo byfpidi , rrifidi . Spongra di forma arborea . Imperato S. N. lib, 27 pag. 638 . Giornale d' Italia d' Agricoltura, Atti ecc. Tom. 11. figlio xv111. pog. 1.7. Senza qui perderli nella de-ferizione di quefdi pianta, che pub vederli nel cirato luogo del detro Giorni le, folamente fi dità, che per l'esperienze farte colla pub grande cautela, tratta che sia esta pianta dal mare, e spremutone subito il sugo astai denso, e di colore caffagno scuro, sopra un pannnlino bianco, dà alla prima un color giallo più o meno carico, e che dopo un quarto di ora si cambia in belissimo pagonazzo. Che tal colore fi mantiene e divien più bello e vivace quanto quello della coccintella, maffime avvivato con fucco di limone. Che retille a tutti li tormenti della cenere di foda. Che detto fugo fregato fulle guance di una donna, e ben diflefovi fopra può fervire di belletto; parricolarità notabile, e per cui i Romani, e i Greci davano a multe piante marine tintorie, da cui iracvano belletti, il nome di Fuchi e che atrualmente loro rimane. Pare , che un pallo di Ariffurile oel libro 6 cap. 13, della fua Sioria degli animali debbali piurtofto intendere di quella piania che degli ovoli che Reanmur trovò sulle coste del Poitu cui applicolto. Ecco il detto passo secondo la versione di Teodoro Gaza. Defertur e ponto in Hellespontum purgar entum quoddam ellius maris, quod Alge nomine Phycos appellans; colore falsidam, florem alga id effe alsi volune, asqueen eo jucafiam algam proveniret fit hoc affatis initio, coque pife culs , tum oftia bujut loci , aluntur; purpuium guoque fiium florem bine trabere nonnulls exiftmans. In esta lettera nostra al fu Gavaliere ВЬ

Le fete definate per la tintura in chermefino di cocciniglia deggion effer corte in rigione di venti libbre di fapone per ogni cento, pefo di feta, fenza alcun azzurro, giacchè il pieciol occhio giallo, che refla nella feta quand'ella fia difgorgara con foltanto quefa quantità di fapone, è favorevole a fifattor colore.

Dopo aver lavate e battute le fete al fiume per ben difigozzarle del fapone, fi mettono in allume, che trovifi in tutta la fua forza; vi fi lafciano folitamente dalla fera fin alla matrina, chi è lo fpazio di fette in otr'ore; in capo al qual tempo fi lavano le fere, fi dan loro due battute al fiume, durante il qual tempo

& prepara il bagno come fegue.

Si riempie una caldaja lunga d'acqua fluviale, fin circa alla metà, o ai due terzi della medefima; e quando tal acqua è bollente, vi fi gitta della noce di galla bianca piflata, e le fi fa dare alcuni bolli: s'ene possono mettere da quattro dramme fin a due oncie per ogni libbra di fica. Se la noce di galla fia pistara finamente, e passa per la successione di portà metterla nel tempo medefimo che ponesvisi la soccioni portà metterla nel tempo medefimo che ponesvisi la soccioni portà meterla nel tempo medefimo che ponesvisi la soccioni portà meterla nel tempo medefimo che ponesvisi la soccioni portà meterla nel tempo medefimo che ponesvisi la soccioni portà meterla nel tempo medefimo che ponesvisi la soccioni portà meterla nel tempo medefimo che ponesvisi la soccioni portà meterla nel tempo della soccioni porta della soccioni porta della soccioni porta della soccioni possibilità della nella soccioni piere della soccioni possibilità della soccioni possibilità della soccioni possibilità della soccioni possibilità della nota della soccioni possibilità della nota della soccioni possibilità della soccioni possibilità

Quando le sete siano lavate e battute, si distribuiscono in matasse su i bastoni; e tali matasse si pono tenere un po' forti, non andando soggetto il chermessno a prendere la tinta inugualmente.

Messe così le sete su i bastoni, si gitta nel bagno la cocciniglia dopo pistata e stacciata; si dimove ben bene con un bastone, facendola bollire per cinque o sei volte. Se ne mette poi dalle due

Alter purpureum non expediabit amidum, Quidlibet indusus celebertima per luca vadet Perfonamque inferet non inconcinnus utramque.

Vallinieri fia diregate tal piant um noi penfiame che noo verti di ufo come parecchie al vive errefin tra coi i Cocco polonico del dotto Brima di Danzias, e diverfe cirare da Ma de Afrigo per lapplire alla coccinigita, D. quella ritari un colore creminion di cun errore i più bello i cira et in lana non può dari. Se i Romani aveffero comolicuta la coccinigita, con farebero flatt al presioni pami poporti, che molt rictore di Raccona il colorizono da mascrile fine e decentrale del colorizono de mascrile fine e decentrale del colorizono de mascrile fine efectivationi Phiniame, e da altri Enudit. Fort eglino il valerano nelle fine efectivationi Phiniame, e da altri Enudit. Fort eglino il valerano nello dei trottoria Muncie, ma anche delle forariodate pante, e des consonio do dei trottoria Muncie, ma anche delle forariodate pante, e della coloria della Ventez laccona. Fin dal tempo d'Orazio reputato figuate della Coloria della Ventez laccona. Fin dal tempo d'Orazio reputato figuate della Coloria d'Artifippa, e del Citoria colori che fonza la tonga tima io porpora se indella coloria della coloria d

fin alle tre once per ogni libbra di feta, secondo l'atto di colore che vogliasi avere. D'ordinario la dose n'è di due once e mezzo. L' aro che si passino le tre, se ciò non sia per fare qualche particoare assortimento.

Quando la cocciniglia abbia dato un bollo, aggiungesi nel bagno un' oncia di cremore di tartaro bianco pistato per ogni libbra di cocciniglia.

Tofto che il tartaro abbia bollito, fi gitta nel bagno, per gni libbra di cocciniglia, un'oncia all'incirca di una diffoluzione di flagno nell'acqua regia, che nominafi compofizione, e che fassi come segue.

Si prende una libbra di spirito di nitro, due once di fale ammoniaco, e sci once di stagno fino granulato. Si mettono lo stagno, ed il fale ammoniaco in vasc di terra corta invetriata di susficiente grandezza; vi si versano al di sopra dodici once d'acqua, aggiungesi po ilo spirito di sintro, e si lascia fare la disfoluzione.

Tale composizione contiene maggior copia di sale ammoniaco, e di sagno di quella, che impiegati per lo scarlatto di coccimiglia; ma ciò è assolutamente neccifario, giacche quest'ultima schiarirebbe di troppo, e potria distrugger anche interamente il ros-

so, che la cocciniglia è capace di dare fulla feta.

Si meschia bene nel bagno, agitandolo con un bastone, la prescritta quantità di detta composizione, e tosto pure si termina di riempiere la caldara con acqua fredda. La proporzione del baguo è di circa otto in dieci pinte d'acqua per ogni libbra di feta fina; e si può metterne meno per le sete groffe , comeche quelle occupino minor sito. Allora il bagno trovasi in istato di ricevere le sete che vi si tuffano, lifandole finchè pajano ben unite, o gualive; lo che accade in capo a cinque o fei lifate. Allora fi avviva il fuoco per far bollire il bagno stesso, il quale continuali pel tratto di due ore, durante il qual tempo hassi l'attenzione di lifare tratto tratto le sete. In capo a tal tempo si cava il fuoco dal disotto della caldaja, e si mettono le sete in soda, come abbiam detto che si fa per l'alluminatura. Vi si lasciano per cinque o fei ere, e se facciass I chermesino la sera, vi si possono lasciare sin alla mattina feguente; dopo di che si ricavano, si lavano al siume lore dando due battute, li torcono nel modo folito, e distendonsi fulle pertiche per farle asciuttare .

I bruni di chermesso comunemente diconsi cannellati. Per farli, si lavano ricavandoli dal bagno di cocciniglia, loro si danno due battute; dopo di ciò si prepara un bagno d'acqua, tal qua-Bb i i trovasi nella stare e nel verno alquanto tiepida, e v is figita della caperosa o virticolo azuroro dicioloto in maggiore o minore quantità di acqua secondo la brunitura che dar vogliasi al colore. Si initia la festa si questio bagno in picciole massife acciociche bene si unifica, e quando fi trova ill'atto di colore che aver si voglia, la si ricava, la si torce, e si mette ad adicuttare sensa lavaria, volendo, posche detto bagno di cuperosa è quasi come l'acqua chiara. Arcioche l'effetto della cuperosa è di sas si considera alla coccinigsia un occhio violetto, val a dire di sirte perdere il su ogislio. Se accioche e della cuperosa della si della si della si della si della si della coloria di capitalo di cuperosa con en esta giore di cuperosa un pod di ecconosi di legno si cuperosa che lo rimetta al tono convenerole. Non avvi che la cuperosa che lo rimetta al tono convenerole. Non avvi che la cuperosa che lo rimetta al tono convenerole. Non avvi che la cuperosa che su cuperosa che su considera di cuperosa che lo rimetta al tono convenerole. Non avvi che la cuperosa che manistra di manistra di considera di cuperosa che manistra di manistra di cuperosa che manistra di manistra di molto colla noce di galla che nel chermati soni pingiassi.

6. XVII.

Offervazioni sul chermest fino.

IL proceffo che siè recavoè per fare questo colore, adesso in maggior uso, perchè produce un colore più bello di quello che sacevasi altre volte. Non per canto siccome ci sono alcuni tintori , che fanno il chermesino consorme l'antico, così qui non vuossi trafasciarne la descrizione.

Per fare questi chermelini fi mette nella cotta della seta dell'

oriana in pasta tal quale viene recata dall'Indie.

Allorchè il Iapone fla bollendo, si prende circa una mezz'oncia di quella oriana, e la si frange pistandola nel passarojo, come si è detro parlando del ranciaro. Si pista più sina ch' è possibile acciò non rimangano grumicelli, che attaccare si possano alla fera. Mediante fissara piccolo quantità di oriana, concocendos la

Mediante marta pieciola quantità di oriana, concuocendoni la fera, prendi effa un colore d'Itabella affai foto, e che fa l'effetto flesso della composizione sul chermesino, ch'è d'ingiallirlo alquanto. Tutto il resto fassi, come nel precedente chermesino; ma non mis sul sul mette composizione ad accesso.

wi fi metre composizione, ne tartaro .

I tintori da fera non usano valersi d'altra cociniglia che della neglera o cocciniglia fina, e prefecticon anche sempre la cocciniglia grabelata, a val dire quella ch'è stata metata da tutte le sur sorciaie, stacciandola, e liberandola poi da tutte le pierrucce ed altri corpi piccioli che vi si pottificor trovare melchiati. Non si pub che approvare tale attenzione, atteso che la cocciniglia non grabelata essendo meno pura, convien metterne di più, onde così hasfi sempre nel bagno maggior copia di un sedimento, che può reca-

re pregiudizio al colore.

Il tartaro bianco, che impiegali ne'chermisì fini , ferve ad ingiallire il colore della cocciniglia; effetto, ch'egli produce a cagione della sua acidità; tutti gli acidi produrrebbono lo stesso effetto; ma è flaro offervato che il tartaro è preferibile che produce un occhio più bello.

Ad onra di fiffatta qualità del tartaro, non farebb' egli capace di efaltare la cocciniglia quanto fa d'uopo per aver un bel chermefino per qualunque quantità se ne mettesse, venendo solo impiegato, giacche se ci sosse soltanto una dose mediocre di tale ingrediente, non ingiallirebbe fufficientemente; e fe ne veniffe mello un quantitativo eccedente, mangerebbe una parte del colore senza

produr anche un bell'effetto.

Per affecondarlo fa mestieri I far nso della composizione , la quale altro non è, come si vide, che una dissoluzione di stagno nell'acqua regia . Tale dissoluzione , che produce fulla cocciniglia allorche viene impiegata a tingere la lana, un effetto affait notabile per cangiar il colore garofolato, ch' ella ha naturalmense , in un colore di fuoco di un prodigiolo risplendore , non può che condurla al chermenno, quando viene impiegara fulla seta. Dà ella un bell'occhio altrest a questo colore medesimo; si masita col tartaro, ne accresce l'effetto senza impoverire il colore quando se ne ponga anche poca, e dispensa dal dare un piede d'oriana alla fera, secondo che si è detro.

Riguardo alla noce di galla, ella non produce alcun buon effetto nel chermesino quanto al colore, mentre pel contrario l'offusca a segno, che quando se ne aggiunga troppa, il colore rimane del tutto guaffaio . E' non pertanto di ufo il metterne la

quantità che abbiamo prescritta.

Ecco quel tanto che può conghierturaris full' introduzione di fiffatta carriva pratica . Altre volte si sacevano i chermefini di cocciniglia senza tartaro, nè composizione ingiallendoli solamente coll'oriana; ma allora le sere time con tal merodo non avezno quello che dices grido o maneggio; di maniera che al solo tatto non poievali diffinguere tal forta di feta da quella ch' era tinra col legno del Brafile . Siccome la noce di galla , in ragione d'un acido nascosto, ch' essa conriene, ha la proprietà di dare alla feta molto maneggio , fe n'è aggiunta colla cocciniglia nei Bb iii

chermefini, ed in tal guifa si obbro delle ser chermesinare, le quali pel maneggio, che di qui nelle stelle veniva, potevano di stringuersi al tasto dai chermesini falso stati col Brasilie; giacchè convicen notare che la tintura esteguia con questol legno no mofoggiacere all'azione della noce di galla, che interamente la mannia e distruzza.

Ma nel tempo stesso che la noce di galla sa che la seta gridi . ha dessa pure la singolare e notabilissima proprietà di accrescerne considerabilmente il peso, val a dire che ponendo un' oncia di galla per ogni libbra di seta, l'accrescimento va dai due e mezzo per cento. Avvi de' Tintori che portan anche tale aumento della seta tinta in chermesino fine col mezzo della noce di galla fin ai fette in otto per cento. Ora tant' ognuno trovali accollumato a godere di tal beneficio dell'ingallatura, che sebben la droga che lo produce sia divenuta inutile per la surrogazione del tartaro, e della composizione, che danno del pari grido alla seta, ella nonoffante continua ad effer creduta più neceffaria dei mentovati acidi, l' uso de' quali, benchè al detto grido cooperino, nulla peno all' aumento del peso contribuiscono. Pel rimanente badasi sempre di preferire la noce di galla bianca alla nera, attefochè effa guafta affai meno il colore. Da quel tanto che si è detto circa l'uso della noce di galla nel chermesino sine risulta, che questa droga è non folamente inutile, ma nocevole eziandio, e che non può servire che ad aprir la via a frodi condennabili , ed al commercio pregiudizievoli; e che fe fi facesse un Regolamento per la sintura delle fete, sarebbe approposito vietare assolutamente l' impiego di detta droga nel chermelino fine (a).

Il riposo che dassi alle sete nel bagno è necessirio per sar loro assorbire del tutto la cocciniglia. In oltre prendon elleno mercè tale riposo un buon atto di colore, e quelto s'ingiallice altrettanto; ciò che gli dà un occhio meno tetro, e più vago.

⁽a) Nel Manisfio Piemonsté, Regolamento di Parra i, Sizutti di Bonga, si finona ai tempo del Poutrice Lambratura, Manisolo del Tintori di Piemes, di Lucca, si Genora, di Veterra, ore fi partà dalla tintura delle fece, fra quelle leggi generali, è potrobbe inferir anche quella di cui fi parta e varire altre emanance di particolari a norma degli accurati infegomenti vivorice di Sottis, hope per la felicita i nel del titutti i ranio che I compongeno, ande nel commercio del ferico prodotto in natura, e manifaturato non effetto più oltre fupplantati di que d' Oltramonte in quelle cognizione pratche, che da chi attori a la prima fra noi van eggino perfezionando, mentre in Lalia, con ilcomo della azione, cogone finere più degrafare fi veggono.

Forse si potrebbe credere, che lasciando bollire le sete più lungo tempo nel bagno, si avrebbero i medesimi effetti; ma l'esperienza prova il contrario; e d'altronde le spese riuscirebbono più gagliarde, mentre faria mestieri mantenere il suoco più alla lunga.

All' uscire del bagno, lascia la cocciniglia sulle sete una specie come di crusca, la quale non è altro che la spoglia di questo inferto, in cui sempre rimane un po' del suo succo colorante. Quindi è che per bene nettare le fete medefime, ed interamente sbarazzarnele dalla detta crusca, si batteranno due volte in lavandole al fiume, col qual mezzo il colore diverrà più brillante, più nitido, e più aperto .

Riguardo alle due battute che dannosi alle stesse prima della eintura, fon elleno necessarie, giacchè le sete essendo state gagliardamente alluminate per ricevere questo colore, e destinate effendo a bollire affai tempo nel bagno di tintura, effe fenza fiffatta cautela , vi fi spoglierebbero di una certa quantità d'allume, che non folamente terrebbe il colore troppo rofato e troppo grigio, ma che impedirebbe altresì la cocciniglia di perfettamente svilupparsi ; giacche in generale tutt' i fali neutri mesti ne bagni di tintura han

più o meno quest' inconveniente .

Il chermefino fine o di cocciniglia, tal quale si è descritto . è non folo un bellissimo colore , ma si può riguardarlo anche come il più solido di tutte le tinture in seta. Difatti egli refiste perfettamente alla bollitura di sapone, e sembra non ricevere alterazione alcuna dal canto dell'azione dell'aere, e del fole, I ferici panni tinti in sisfatto colore, che solitamente impiegati vengono negli ammobigliamenti , piuttosto rimangono logorati pel servigio , che distrutti . Si mirano di tai ammobigliamenti di chermesino sine, che han più di fessant' anni, il cui colore non fembra quali punto degradato. Il folo cangiamento, al quale foggiace questa tintura , egli è di perdere alla lunga l'occhio giallo , che gli dà rifplendore, onde tragge al violetto, e rimane tetro.

I conoscitori non han d'uopo che di maneggiare la seta tinea in chermelino fine, per distinguerla da quella tinta in chermefino falfo, o di legno del Brafile, di cui qui preffo diraffi , perocchè quest' ultimo colore, non atto a fosserire l'azione degli acidi su quali sia applicato, non può aver il grido o il maneggio che danno alle sete gli acidi stessi adoperati nel chermesino fine. Ma quando la feta trovasi manifatturata in istosse, e che trattisi di comprovare a' comperatori effer della stata tinta in fino chermesino, fi fa uso dell' aceto, all' azione del quale il chermesino di cocciniglia benissimo resiste, mentre quest'acido macchia in giallo, e mangia in un istante il chermesino di legno d' India.

6. XVII.

Del falso chermesino, o del rosso di legno del Brasile.

Ueflo calore fi trae dal legno brafiliano, che fomminifra una situata effattiva babondantiffiane al fafia bella bendon peto lenfibilmente meno di quella della cocciniglia. Viene nominata Chermefine falfa casione della fua poca fodezza in paragone del chermesi fino: però ficcome è infinitamente manco cara, coal non lafcià d'effere di un grand' 106.

Le free defliniet ad effer 'intet in roffo del braife debbono effer corte in ragione di venti libbre di fapone per ogni cento di pefo di feta: fi alluminano nella guifa ordinaria, come per tutti ggii altri colori, necellario no effendo che l'alluminatora fia così forte quale fi adopera per i chermefini fini: quando le free fi artrovano alluminate, fi torcono, e fi rinfefectano al fiume.

Mentre vien efeguita tale lavatura, fi fa rifealdare dell' acqua in una caldaja, e nell'atto fifto pure preparafi una barra, a, nella quale fi mette del fucco o forte decozione di legno del br.fille in ragione di cira mezza fecchia per ogni libbata di feta, più o meno, fecondo la forza della decozione, ed il tinteggiamento che le vuol dare. Indi fi verfa in detta barca la quantità d'acqua calda per formare il bagno neceffaria, fi paffano fucceffituamente le fete fu quello bagno, lifandole come le gialle. In fiffatto bagno affumon elleno un roffo, il quale, valendoli dell' acqua di pozzi, ordinariamente ricfee all'atto di chermefino, ma frevendoli d'acqua più pura, come di finme, quello roffo haffi più giallo che non è il chermefino di cocciniglia, cui fi vuole fempre fatto rafomigliare più che fia poffishie. Per quella ragione egli ha d'uopo di effere fosto, ci) il che faffi ho modo figuente gila ha d'uopo di effere rofato, ci) il che faffi ho modo figuente.

Si leſcivia un po di centre gravelata nell' acqua calda, notando, che un libbra di detta centre pub baltare per trenta o quaranta libbre di feta. Si lavano le fete al fiume; fi dà loro una battuta, e mettefi la leſciva di centre gravelata in una nuova barca che fi riempie d'acqua fredda. Si paffano le free per quell'acqua, oye prendono fubiramente un bell' occhio di chermofino, Jifiadob in quefl' acqua un po' della fua tintura. Dopo di ciò la lavano le fete al fiume; fi trorptono, e fi rimettono ad afciurate. In luogo di far ufo di centre garvelata per rofare i chermeni, in alcune tinorie fi paffano le fere femplicennete full' acqua calda, finchè abbian elleno l'occhio che fi defideri. Tal operazione è affai più lunga e coltofa per movivo del confumo di legna; ji perchè non tiene vantaggio alcuno fulla precedente; e dano l'alla precedente, comechè l'acqua salda lo Carichi di molto.

Alcuni altri tintori ul'ano rodare questi cherménia sul bagno, ove sono stati strati, metendo sello nesso della lestiva di cener gravellas; metodo cetramente assai più corro, ma di cui non valesi, non solo perchè di cocorre più centere, ma per la ragione anocora, che i chermessioi fatti in questo modo appariscono meno belli.

Ben comprenden, che per fare i tinteggiamenti chiari, d'altro non trattali che di mettere del succo di Brasile nel bagno; ma sssatti tinteggiamenti vengono poco usati per mancar eglino di bellezza.

6. XVIIL

Osfervazioni sul rosso o chermesino di legno del Brasile.

Non è difficile in alcun modo queflo colore, a componefa feaza imbarazzo. 1 intorti di feta procurano di aver fempre una provigione di decozione di legno Brafiliano, che fi fa con si Si stajia queflo legno in picciole fettine (a), o futboli fortili. In una caldaja, che tenga da circa feffanta fecchie d'acqua, fi
lii. In una caldaja, che tenga da circa feffanta fecchie d'acqua, fi
fametono da sencinquanta libira di detta fattine; la fi riempie, fi
fam bollire effe fettine per lo fiazio di tre buone ore, coll' andote tratto tratto reintegrando dell' acqua feffa che fivapora. Si colfiffatta decozione di brafile in una botte, e fi rimette altrettan'a certe
qua novella e chiara fu i fruffoli. Si fanno bollire nuovante
ancora pel tratto di quattr' ore, e col fannofi quattro bollire in
atto, dopo di che il legno trovasi fautiro di tutta fa fui rimetra.

⁽a) Per quella operazione fi fa uso di facchini addestrati nella medesima, e e nello ore oziose v' s'impiegano anche i peccioli garzoni delle riniorie medesime. In modie città d'Irlia gl'issessi polipheri vendono il legno braficie anche tugliaro; ma il Tiniore non è seuro allora di quello che adopera, potendovi este medichiato francologiemente del Brassierio.

Alcuni tintori logliono confervare legaratamente quelli differenti lolliti; il primo è il più forre, ma peffoi i liu colleta è meno vago per trovarfi impregnato di tutte le impurità del les gon, L'ultimo è ordinariamente affai chiaro e debole di tintori è flat offervato, che ponendoli tutt' inficme, formano un liquore nomecence, ch' dei biuoniffino fervisio.

Volendo forfe taluno afloggetratif a lavare primieramente il legno nell'acqua calda per rinertarlo, otterrebbeti un fucchio che darebbe un colore più bello; ma non è affai importante la cofa, perchè vi il pongano addietro tante fatiche e cautele. E' però bene di levare in ogni decozione una fehiuma neraftra che afende alla

superficie ; il colore della decozione è sempre più bello.

Solitamente fi guarda per quindeci giorni o tre fettimane la decazione del Brafile innanza di erviritre, e (fiendo fioffevanc ch' esceitafi nella fleffa una fipezie di forda fermentazione la quale fa flagionare i locolere, Alcuni tintori ufan anche di lafciaria investima e pel tratto di cinque o fei med, cioè finattano che fia crafila feta, che foffe cofa vantaggiofa il ferbarla al lungo tempo. Peldano quindici giorni, o tre fettimane, come fi è detto, per dututta la fua qualità, mentre fe venifee clia impiegata effendo preparta di frecto, produrrebbe un colore pà rofa, e ce ne vortebe una quantità maggiore, comechè allora tinga meno gagliardamente.

Per fare la decozione di Brafile, fi può indiffrentemente valefi dell'acqua di pozzi, e di quella fiumana. Il folo vantaggio, che fia flato avvertito ul'ando l'acqua di porzi, tanto per la decozione del legno, quanto pel bagno, fi è che allora i chermefini, che fe ne rittaggono, non han d'uopo di effere rolati colla centre gravelata; ma fi offervò altresì, che que fasti coll'acqua di fiume, e che possia vengono rofati colla centre, hanno un atto

di colore un po' più elegante.

Sotto la dinominazione generale di legno del Brajle compremdonfi parcechi epecie di legno; i quali, avvenpache tutti fomminificino quafi "I madefimo colore, nonoflante fembrano differenzi per la belleza, o bontà della loro titutura. Il puì bello, ed il migliore d'ogn'altro, per la feta, effendo quello che nominafi legno di Ternambaro, perciò è di più caro prezzo. Quello legno e affai pfante; ci viene tecato fenza correcci, ed elleriorimente mofirafi brunaltro. Quando fia novellamente fpaccato, fembra nel fuo interno trare piuttofo al giallo che al rofici, ma il fuo cofor rosso s'iluppasi a poco a poco stando all'aria. Pel rimanente tal colore non è mai ben carico: convien seggliere il più sano, il più netto, il meno tarlato, ed il più alto in colore che sia possibile.

I tintori da feta non fogliono valetfi del legno di Sansa Maria Il quale non differisce dal precedente chenell'effere assi più carico. Nonpertanto portebbe sosse fervire vantaggiosamente a sare certi colori carichi. Intanto egli è certo che serve di molto per le tele e pei cottori.

Avvi ancora un altro legno smil: al Fernambieto, e che dicest legno del Giappone o Desplicito. Quello dà sfasi meno colore, e per tal ragione adoperasi fostanto per fare i più bassi intreggiamenti. Del resto, si ha sempre più vantaggio a sar uso del legno di Bessille, o di Fernambieto, anche per sissatti intreggiamenti, perchè occorrono raddoppiare le cure per ricavare il colore dal legno del Giappone o Brasilteto. Tal legno facilimente sidifiingue dal Fernambieto, per effere meno alto in colore edassai men grosso. Nel suo interno ha un podi midolla.

I bruni e chermefini false portano ordinariamente il nome di fisi bruni, pichè nelle officine il chermetino falso dicci resso. Per sare i detti tinteggiamenti, allorchè la seta abbia allorbito il Brasile, e quando si vede aver desse perso similiari più o mette nel medessimo bagno della decozione di legno d'India, puù o

mette nel medefino bagno della decozione di legno d'India, può o meno, fecnodo l'atto di colore che vogliati avere. Si agita bene il bagno ,e vi fi ripaffano le fete nuovamente fanche abbiano acquiflaro il neceffario grado di bruntmento. Se non fi trovaffe il colore affai violetto, faria da darfi full'acqua un po' di lefciva, e di cenere gravelata, come nel chetmefino fallo. Pet tingere ful chetmefino fallo, fi prendono le fue fete bian-

Per tingere ful chermelino fallo, fi prendono le sue tete bianche, come pel giallo, e dopo averle messe in molle si alluminano, e si trattano come le sete cotte.

S. XIX.

Del Ponso, del Nacarato, e del Cerafa.

Turri quefli colori fono dei roffi vivi efaltati con un tono molto più giallo del chermefino. Si efeguificono facilmente fulla lana col mezzo della cocciniglia ingiallira ed avvivata dalla composizione o difiolazione di flagno. Sopra fiffatta foffazza har eglino molto rifplendore e folicità, imperocchè la cocciniglia don-CC c i i

de itraggonfi è un ingrediente effenzialmente di buona tinta. Ma ben affai lunge, che ottenggió finile vanaraggio filial feta. Tale follanta rifiata affoliutamente di prendere fifatti tinteggiamenti o atti di colore colo mezto della cocciniglia, e fin adefio almenon non è flato pubblicato alcun proceffo per fargleli prendere (a). La feta mefia in un bagno di cocciniglia, e faltata dalla composizione capace di ringere la lana in un colore di finoco dei puì vivaci, non prende però in cal bagno che una ritora di peloriria di cigola debo-le, (marrita, e che altro non è, a propriamente parlare, che un peffino bendaggio.

Convien danque fare rutti rali colori sulla seta con un'alrra droga, cioè col siore di una pianta che nominassi Carsano, Zesse rano bastardo, o Zasranone (b).

⁽²⁾ Sava circa direi a dadici anni, che un arcebio Tietore di banna cirrafree undern an vallano del cister di franco, the discrept i stri a necessinglia. Traes che che fi patè fapore del fun feretos fi è chicigli dava alla fera un applicada pated d'arman, e che dango averla ben lavera, la languera in un bagon de cuccracifica, que aggiunguua una picerala quantità della difficiazione di flagmonata dell'Autori.

Rota orei Autore

(6) Quitla pianta è del genere di qiella appellata da Greei Kirani e ossei
Teofraflo, ento Atractylis, Sanguen hominis, Virga fanguinea. Il nome osiginatio della specie di eni trattati, citò di Kastum, le venne dato dagli Arabi, in che oon solo ce la feero conoscere, ma che c'insegnarono pure il metodo d' impiegarla nella tintura. Di satti era sconosciuta tale specie di Cnicus a'tempi di Phoio, come può vederfi nel Lib. at. cap. 15., ove dice: " Aves anco-, ra parecehie erbe vili; ma eglino fanno gran conto del Cnicus, ch'è un'er-" ba incognita in Italia: nonoltanre effi non la mangiano , ma dalla fua femenre spremono un olio. " I Balaj d'oggid) mangiano con piacere le granelle di questa pianta innanzi la loro maturità, meschiate con un' iosubone de noce de Calappa. Se ne fa lo stesso uso nella China , ove tal pianta pervicoe ad un'altezza confiderabile. In Afia appellafi Cafomba, t moderni Bota-nici hanno latinizzato quello Arabico di Kartham e diffintolo così Carthamus officenarum, flore erocea, onde poi gl' Italiaoi lo difleto Croco felvatico e Za-ferano Saracinesco, ed i Francesi Carbame o Saffran basard tenendo tal pianta qualche relazione col Cardo benedetto, cominati anche Zafranone. Il fiore, ch' è la parte della pianta donde traggefi la tintura , va compolto di vari petali divifi in cioque parri, di uo color giallo che degenera ben tofto in roffe allorche i fiori fiaco baltevolmente maruti per effere raccolti, ti che non faffi in una fola volta. Accontectasi di schiantare in primo luogo i petali , che flanno sugli orli del siore, e che pendono, attesochè sono i più rossi, laseiandoli I preciolo pisso giallo del mezzo. Questo piesso vicere poi a schiudersi e fi arrossa in capo ad alcani giorni ; ed altora si raccoglie colle parti degli al-tri siori che trovansi a maturità ridotti. Facendone la ricolira è bene aver la cautela di coprirfi 'l volto, attine di prefervario dalle minute fpine di cui va corredato. Si ha cura di lafeiare fulla pianta dei fiori qua e qua per riferbarne la femente . Alcune femmioe Indiane impiegano di tai fiori, che macina-

Questo sorte contiene due sorte di tinture ben distinte, e ben diferenti l'una dall'altra per il loro colore e propietal. Una è ben diferenti l'una dall'altra per il loro colore propietal. Una è cer ta specie di giallo di natura estrattiva e per confeguenza dissolubiler mession, ed il cui atto naturale di colore è di vivacissimo e gratifimo cerasso. Questa seconda parte colorante del ceratmon onfi dicioglic per modo alcuno nell'acqua para attesorbè di natura associata del considera del contratto del trattorio di colorante restoso di colorante restoso di consone di colorante restoso di consone di colorante restoso di colorante resto

Quantuque la tinta naturale del roffo refundo del cartamo non fia patto a ficibied a effere fovrappolla fu d'un fondo giallo ranciaro per imitare il colore di fusco o lo fearlato che dalla cocciniglia fich alla lana, nonpertanto non fi fu do alcuno del giallo effrattivo contenuto da queflo fieffo cartamo perché non è bello che vaglia, e perché d'altronde non ha il convenevole tono di colore. Il perché fi ricomincia dal fiparare quello giallo effrattivo dal roffo refindos; cosi facilitma a cagione della diverfa natura di quefle due tinture. Non trattafi d'altro per que fin che di dictorre e l'evare tutto il detto gibbo efficiente del propositione del proposition

no con farina di rife e un poè di decazione di Giolegoa per comporte un refine col qual effe à belletteno. Verificiamiento fono gli Arabi goc'he fector conoferre ffiatta compositione en l'Ingagea, donde la moda patho in Fractica. Con etta viè activate de la respectatione en l'Ingagea, donde la moda patho in Fractica. Con etta viè activate de la respectatione en consistente de la respectatione de la respectatione en accident de rispirate di Fareas. Quello ha dato looge a l'armino dopo la Copetta della concisiglia. Alcone perione effendo liqueste degla effert di sale armosa, che non a l'empre ben lavasse del fon accido percità accide particolati del consistente della consistente del consistente

6. XX.

Preparazione del Cartamo o Zafrano baflarde (a).

SI racchiude il cartamo in facchi di tela forte fin alla quantità di circa sessanta libbro, si portano al fiume, ed hassi l'attenzio-

(2) Deferivendofi dal noften Autote con fomma accusatezsa la preparatione el il modo della intera di Cartamo qual è in ulo nelle principial officier di Europa crediamo unte illufrata coli deferizione del mecoli data i ambigni della propositione della propositione del mecoli dista i bumi per miglioriera i noftulai. Che però gli Alianti per triggere nel e e florie di feta coi detti ford di Cartamo ne previono una cersa quantità, di ciui finano del partir, che diffinisificono forpa del pezzia di tela bianca foffenta, da balfoni, come quando vogitali colore una ieffora i pomposo un vale fort' no ramanga da fiori colorita, (describe dell' neque chiara; finitaranto che più ramanga da fiori colorita, (describe dell' neque chiara; finitaranto che più ramanga da fiori colorita, (describe dell' neque chiara; finitaranto che più ramanga da fiori colorita, (describe dell' neque chiara; finitaranto che più ramanga da fiori colorita, (describe dell' neque chiara più respectato dell' negle chiara più respectato dell' nella colorita dell' nella periori dell' nella colorita.

La prima acqua è di un giallo feuto in paragone delle ultime, e et dia non a bonna da unita. Egil è per qualit ragione, che alcium indumi non fanno che che iè detto, ma commicano à dibriggier i forti di quella prima untanca che che i è detto, ma commicano à dibriggier i forti di quella prima untanca che che manual di farrea dio. Quali tutti gli altri popoli dell' Mia, e particolarmente i Balaj, che fono i più ecceltoni nella timura, fonno feccare i non franza larvitti duran gilmo più tatopa por molta ragione ma inferenza che la timura collà ta maggiore fiderza. A un considerati della contra collà ta maggiore fiderza. A un considerati della contra collà ta maggiore fiderza. A un considerati di contra collà ta maggiore fiderza. A un considerati di contra collà ta maggiore fiderati. A un considerati di contra collà col

Le donne del Siam, che preparano quello colore, aggiungono alle ceneri già indicate diverse erbe aromatiche, atine, dicon elleno, di fracciare l'aere cattivo, ed aggiungono altre citimonie, che si tralaferano da altri, accontenne di scegliere un sito il cui fondo sia buono, nè v'abbiano pietre. Si metrono i sacchi nell'acqua, ed acciocchè non possano effere

tandos d'impiegare huone ceneri, e di scegliere un tempo seteno per la preparazione di questo colore nel modo seguente.

Priedono un pizzacotro di creeri per ongi pugnolo di fioti gl'impattamo me finchè il turto rorrib hen fincociota, (neta aggiumperi a qua; a re dormano un malta cui fanno parecchie in ilinoi con un colciolo, inche di eta mon un malta cui fanno parecchie in ilinoi con un colciolo, inche di eta mo no die pezzia di cia fapra balloni, in guida che fita molle, mottono ent mesto d'orgat tela una o due foglie d'Ano; panta nontifima, alle quali partica dei di ageoria et la Golganore della murra. A heffe in et le circie foglie: ed oqui meti della palta, verifino dell'arqua chara, e fe fia et cia di fotto il un metà dui! a qua findi scho colo per verifino dell'arqua chara, e fe fia eta di otto di di fotto il unti dali cia qua findi scho colo per verifino dell'arqua chara, e fe fia gagiungono nuova acqua della prima, per verifare fulla feconda, e codi di egui charbet regione che le acque più non fia colorano. Conternano tali acque figuratamente, a fitte d'impegare al biospor quelle cele troundi già ordine della prima per verifare fulla feconda, e codi diferatamente, a fitte d'impegare al biospor quelle cele troundi già ordine della prima fia colora della prima fia colora della prima c

Quello colore coal eftratto è di un rollo carico, ma poco vago: trattafi di avvirado; i che faffi veriado in ciaficheluno dei vafi, che contengono le di diferenti infulieni, una picciola quantità di lucco di limone, di cui f. prefe-ricono fempre le feore pia dacide. I Ralia John non lan copia di limoni nel loro parfe, foftitui cono a quelli la polpa de' Tamarindi, che famo infondete in acqua ¿ cdi differo fipermono il fucco di una feore di Bettera.

Veriavo quetto fusco nen liquori colorar, alfunmon fustro un rodo virace, la cui tina la proportionata pero fall quantrul di colore contenuto in ogni vafo; di manerar che quetto del primo vafo, che ricevere la prima infogni vafo; di manerar che quetto del primo vafo, che ricevere la prima infomanta vigliare di contra quantità d'acqua proportionata alla quantità di
qualitare, della intima più chirari, e vi titalina e l'unio tiere e fiolde
finchi abriano alforbito tutto il colore. Quando la detti acqua non abba più
finchi abriano alforbito tutto il colore. Quando la detti acqua non abba più
finchi abriano allorito tutto il colore. Quando la detti acqua non abba più
finchi abriano allorito tutto il colore. Quando la detti acqua non abba più
finchi allorito di colore. Quando la detti acqua non abba più
finchi allorito di colore. Quando la detti acqua non abba più
di tiritra a. Impiegata che hanno la più delule in colore i, prendoro della fine
di tiritra a. Impiegata che hanno la più delule in colore i, prendoro della fine
di tiritra a. Impiegata che hanno la più delule in colore i, prendoro della fine
di tiritra a. Impiegata che hanno la più delule in colore i, prendoro della fine
del primo vafo, chè il piu carizato ma non il valgono di quell' nitimo quanta colore di colore. Quando prapure uno por le feete delle, cui voggian dise
un tollo fatturo e, quali prapure

Intre così le lorò fere, rele ecc., le fiano afciutare all'aria, e non al fole. Il di fieguente le pafiano leggermente poi fucco di limmone, e le fiano d'eccare muovamente. Siffatte robe tinte in tal modo fono in un atto di rof-fo allai rolaro, traette alcun poco al violetto. Quellatinta pafia tra gli fida; tici per modella, e per conveniente alle perione gravi, e alle madti di fami-ollar.

Allorchè vogliane un colore più vivace, traente a quello che nominiame featistio, aggiungono ai loro fiori, mente li fehiacciano, un po di curcuma, ed avvivane così più o meno la tintura, i fecondo la quantità che ne mettotrafcinati via, si ha la cura di attaccarli per la cima con una sune che si lega ad un palo piantato sulla riva dell'acqua, Indi un uomo monta al di sopra dei facchi fuddetti, e tenendo nella sua mano un sorte bastone per appoggiarsi, li fola continuamente copiedi.

Se faccia caldo, e che non abbiai quantità grande di zafrano da lavare, coloro, cui è affatta tale operazione, poffion efferiunta a gambe nuole e col piede nelle gallozze o zoccoli. Ma fe abiafene in troppa copia da lavare, o che faccia fredda, è neceflario l' avere i fitivali di robutto cuojo, e datto a refishere all' acqua, convien anche involgere le gambe in panni lini innanzi di porle ne' fitivali; col qual mezzo si evita che la pelle non s'intenerifea di troppo pel foggiorno nell'arqua.

Il zafrano fi fearica mediante fiffatto lavaggio di una grande quantità del fuo giallo estrattivo, che l'acqua porta seco, e continuasi a solare i sacchi finche l'acqua stessa non ritiri più colore,

Questa operazione è lunga, volendovi solitamente due giorni ad un uomo per poter lavare così un facco di libbre sessanta.

Quando siass in grado di aver acqua di sorgente, o di pozzi buona da bere, si può sar a meno di andar a lavare il zasrano al siume, potendosi ciò sare nel modo se guente.

Le barche (*) sono costruite di buone tavole commesse ad in-

no. Colle sete e fili tiuti così fabbricano fazzoletti, che gli amanti mandano in regalo alle loro Signore, dei veli per le femmine, e per turbanti. Siccome quello colore è delicatissimo e soggettissimo a rimanere danneg-

Sacone quello colore e ditetatimo e loggettimo a rimaner danne; proprio del colore e ditetatimo e loggettimo a rimaner danne; imperione dell'aria, coli gli indica interno e intornatio alle loro cale, di piegre le dette tele, di chiudre in arnadi, affinch non firighino. Affici di piegre i le dette tele, di chiudre in arnadi, affinch non si firighino. Affici di piegre i learenone che polia aver fodire dall'azione dell'aria, fin cogliono pigdiste, il gono direo di effere civiti, in una california di calegna di contratta del deco di timore, e poi o fanno clicutare.

Il Balla, e gli abinatti di Giava pettendono che il cartano fomministi mil noro parte un conter alla ju tenace, a tatteche in laugo di adoperare il fucco di limone per fatto (viluppare, i impregano la polpa de Tamaninti, oti cui tellà didete como, oppure, che è allai meglo, a forora di un freuto cido, che appetino Badong, e che i nodrii Botantici denominano Tameryniva. Qeaflo futto vime prodatto da un albero che crefer in Gelian, a fali raflomigiante per la fua alterza e forana dette fugile a quello che produce la noce moficada.

Net penultimo volume dell'Opera Francese intitolata: Le Genisone cultiwater avvi la descrizione del metodo di coltivare il catramo, secondo che si accossuma in sspana.

^(.) Tav. XVI. A. fig. t.

cafiro; e dannosi alle stesse solitamente sei piedi di larghezza affin-

Quando il facco trovasi entro simil barca, si time fermata in qacilo stato col mezzo di iun pezzo di leggno in croce (°), o in qualch'altro modo, Indi apresi una delle chiavi o gallerii, di cui va munico un tubo (°°) che force per l'officia, e subito che il zassano trovisi bagnavo d'acqua, un uomo issivalaro, come abbiam detto, e che attiessi du una fune attaceata al fossiro, mon-ta sall'indicato facco, e lo sola co'piesi per disgozzare il zastraso del soco color gailo (***).

Quando J'acqua travisi ben impregnata di quefto colore, la fi vosto can lo flurase un cochimie che fil al bassi della barca, il cui sondo dee avere un po' di pendenza per agevolare i' uscia dell'acqua medofina (****). I oddi si dà nuova acqua, fi sola nuovamente, fi lascia uscire ancora dett' acqua, e continuati così sinatanto che il azfaran sia internamente lavato ne colorista più l'ac-

qua in giallo .

Tale metodo di lavare il zafano è, come ben fi vede, rafii più comodo dell'altro, e ad ogn'altro à preferibile in tutt' i luoghi dove abbiavi 'l comodo di buone acque di fonte o di pozi. Ello metodo di fatti prattafa a Lione dove, oltre le acque, ci fono officine proprie a quetto lavoro. I facchi che fervirono per tale lavaggio trovanif fempre titni in colore di carafa, perchè il giallo eftrativo dificioglie e tragge feco una picciola porzione del raffor fenforo del zafano.

Quando così questa sostanza trovisi disbrigata di tutto il suo giallo, si finisce di prepararla per la tintura nel modo seguente.

mett'ells in una barca di legno di pisco fatta come quelle nelle quali fi ringe. Siccome il cartimo è in mucchi, fi dividono quelli rompesdoli con una pala. Ben divifo s'impolvera al di forpa in diverte volle di cenere graveltara, o di foch ben polverizzata e flacciata, in ragione di fei libbre per ogni censo di zafranco. Si mefchia bene il tutora a mifora che fi mene il fale (****).

Si adatta tutta la materia in un angolo della barca, e si compie di ben saze il mescuglio, folandolo coi piedi a picciole por-

^(*) B , Ibid. fig. 2 (**) C. ibid. (***) Vod. se quest apreatione D. ibid. (****) Ibid. E. (****) P. fig. ibid.

zioni, che si cacciano dietro a se nell'altra cima della barca stessa:

ciò dicefi ammaestrare il zafrano (*) .

Eseguita questa operazione, ponesi I cartamo così ammae-Brato in una picciola barca lunga, che si nomina griglia, per effere formato il fondo di quella come appunto una griglia con traverse o sbarre di legno situate nella distanza di due dita straverfe l'una dall'altra nel verso della sua larghezza. Si guernisce l'interno di tal barca con una buona tela fissa, e riempiesi di cartamo. Adattata che fia fu la barca grande, vi fi versa sopra dell' acqua fredda, che caricandoli dei fali, che tengono in diffoluzione la materia colorante del cartamo, fi feltra cadendo poi nell'altra fottoposta barca grande destinata a riceverla (**). Si continua a versare così nuova acqua, dimovendo di tempo in tempo finchè la barca inferiore sia piena. Dopo di ciò trasportasi 'I cartamo fopra un' altra barca, e si cola nuova acqua finattanto che il liquore non abbia più colore; allor vi si rimeschia ancora un po' di cenere; si dimove, e si passa nuova acqua che tragge pur anche del colore benchè poco . Si compie tale lavoro quando veggafi che il zafrano trovati spogliato totalmente del suo color roffo, e che altro più non fia che giallo. In fimile stato non ferve più a niente,

"Allorche trattif di tingere delle fere in ponsò, o colore di funco fino colli tintura nel detto modo preparata, effe fere degion primieramente effer flate cotte, come pel bianco: indi loro fi dà un piede di oriana, tre o quatri atri al di fotto di quello che nominali suurus, come fu fipigato nell'atticolo xv. dello ranciato. Quelle fere non debbon effere alluminate, giacche qui non trattafi di far loro prendere un colore refinolo;

Lavate le sete, bene scolate e distribuite in matasse si i bani, si metrono nel bagno del socco di timone sinche di colore giallastro ch'erano assuman quello di cerasa. Tale operazione è detta cirner il bagno. Si dibatte ed agita bene il tento, e vi si mettono le sete, che si lismo tanto sin che avvenga di accorgersi

che tirano il colore.

Rapporto ai ponsò, bifogna offervare, che fono il più alto colore che possa dare il cartamo. Quando appaja che la seta non assorba più tintura in questo bagno, la si torce, si scola sulla

^(*) G. ibid. (**) Veggafi quest' apparato, ibid. H. fig. 1. e 2.

sevia, e quindi poi la fipaffa per un nuovo bagno della medefuma forza del primo. Si tratta come la prima volta, dopo di che la fi ricava, la fi lava, fi torce, e fi diftende fulle petriche per farla afciuttare. Quand' è afciutta, le fi ridamo dei nuovi bagni fimiti al primo, e fi continua l'opera medefama, facendola sficutare fra nogni nuovo bagno, finche àbbia acquillato l'auto dele defidera. Ordinariamente eccorrono cinque o fici bagni per ridurla al colore di fucto o ponsib. Pel rimanente citò dipende dalla forza del bagno, di modo che ci vorrebbe un numero maggiore di bagni, fe la leficiva di cartamo foffe debole; e per quanno forte cella fia, non fi pub far quello colore con meno di tre o quattro bagni.

Pervenuta la feta al grado convenevole di pienezza, la fi av-

viva nel modo feguente.

Si fa rificaldare dell' aequa finattanto che fia vicina a bollire; fi mette i una barca; fi verfa in dett' aequa del facco di limone alla quantità di circa merze felliere (a) per ogni fecchia d'acqua. Si lifano le fete ponsò all' intorno fei ovver otto volte fiq quello bagno di avvivaggio, che loro ferve ad un tratto di lavatura. Prendono in effo più brio e vaghezza; allora fi torcono, e fi fanno aficiutare al folitio.

Li natarati, e cerafe cariche, fannoß precifamente come i ponsò, ad eccezione che non è necessario il dare alle sete un piede d'oriana, impiegare potendosi i bagni che servirono al pomò stettio per fare quelli colori; con che si compie di claurire appunto i detti bagni. Non se ne stanno di novo; che quando abbissi oc-

casione di fare il ponsò.

Riguardo ai cerafi più leggeri, ai colori di rofa di tutta tinta, ed a que incarnati, fi fanno fin i fecondi ed ultimi bagni di colatura del cartamo che fono i più deboli; fiffatti colori fi lavoran pel rimanente, e fi avvivano come i ponsò, paffando fempre prima que' che deggion effere i maggiormente carichi.

Il più l'eggero di tout' i detti tinteggiamenti, ch' è un colore di carne effremamente tenero, ha bifogno che fi metta nel bagno un po' d'acqua di fapone, che abbia fervito a cuocere la feta. Quello fapone lega il colore ed impedife che non prenda troportamente, e che non fia mal unito. Si lava 5 poficio gpì fi

⁽e) Veggafi Griftieni per trovar nell' opera fua , Post e misure , il confronto o rapporto di tal misura con tutti quelli d' Italia in ragione di secchio.

dà un po' di avvivamento sul bagno, che ha servito ai colori più

Tutti li detti bagni s' impiegano subito che sono satti, e sempre più prontamente ch' è possibile, imperocché serbandoli perdono molto del loro colore, ed anzi rimane annichilato in capo di un certo tempo.

S' impiegano sempre a freddo, mentre subito che il cartamovirato, val a dire arrossitto col mezzo del succo di limone, sente

il calore , fi fcolora.

Per economizzer il carsano fi è nell'ufo, da qualche tempo in qua, d'impiegare pel ponob ed altri integgiamenti cariclit l' erba lutcola. Si mette quella nei primi e nei fecondi bagni , in ragione di cinque o fri fecchi del bagno di lutcola in un bagno d'intorno trenta fecchi di cartamo; lo che fa no quinto preffo poco nel toulet del bagno. Paisando dei colori che fi fanno colla-

luttola , esporremo la maniera di trarge la tintura.

Per fare fal crudo sutti gli stit di colore del caramon entè sindesti, fi foliquono bianchilme le fete, e fi restratuo precisiamense come quelle cotte, colla folla differenza, che i possob, i ria-carati, e i cerati ordinariamente fi passino ne byani, che frevirono per fare i medefimi colori in feta cotta. Quelli bagoi fi.
rrovano aver anocra ballevole forza per integre la frata cruda, che, come abbiam detto, a feende molto più facilmente in colore, ed edige in generale meno interna della faza cotta.

6. XXI.

Osservazioni sulla tintura di Cartamo, o di Zafranone bastardo.

Quado il caramo fa fitao fiogliato di tutto it fuo giallo ciltattivo colla lavastara nell'acqua, il rofo refinofo, che gli rella, ha d'uopo di un particolare diciogliente, e qui-fuo condite nei fati alcali fiffi; che l'eferriensa ha fatto conofere come i più shastari a tal ulo. Qinidi è, che per mettere i rofio refunofo del caramo nello fitao di difolazione neeffario al tintura, fie ne fa una fiperi di ficiave colla fola o corner gravdata. Ma quefti alcali, nel tempo medefimo che diciolgono quello roffo reinofo, feeman grandemente l'intendità del fuo colore, e lo fanno trar al giallo, come ti è velato che cè fanno rapporto all'oriana. Il facco di limone, o de cetto, che aggiua-

gest nel bagno, pienamente rimedia, nella sua qualità di acido, a sisfatto inconveniente: egli separa quella parte colorante resinosa dell'alcali, e riskabilisce il suo colore in tutta la di lui bellezza.

Veramente il roffo refinofo non trovafi allora più nello flaso di dicioglimento, è piutuollo fotto la forma di una specie di precipirato; ma quefto precipirato è sò fino, e si diviso, che ciò sequivale ad una difoluzione, e chì è in iltato di applicari fu la feta. Nonollante è da offervaria, che quando la feta abbia foggiornato in quella ritutta advante un certo tempo, non più connuna a tingeria avvegnache vi rimanga ancora del colore nel bagno; il delle parti più fine tin modos, che le alter toropo groffe non pofono più applicarvifa, specialmente quandi ella trovisi fin ad un serro figno impregnata di tiruttura.

Tuit gli acidi fono capaci di far prendre il tono di colore convenvole alla tinuare di estramo preparta coll'alcai, e corramente gli acidi minerali colferebbono molto meno del fucco di limone. Non pertanto quell'ultimo ebbo ogn'ora la preferenza; e con ragione per afferti veduco, ch' ci produce un miglior ellerio e con ragione per feefin' advico, ch' ci produce un miglior ellerio e è probabile che ciò derivi dal produr egli un precipirato ppi fino, e meno pecco di quello che farebbe prodotto daeli acidi

minerali ...

Il pondò fatto con attenzione, fenza oricello, lufficientemes ericco di puoc caramo, ed allorchi trovali in tutta la fus frechezza, è un colore afisi bello, ed afisi vago. Nonofante non più reggere al paragone di un bel ficaltato di occiniglia fulla lana, fiscnedolo il foco forprendente di quell'ultimo apparir fempre debole e finarrireo.

Il pondo refifite alla prova dell'acero; è più bello, e più caro, e i fofticne un coi più lumgo tempo all'aria di urcattivo coloro, e i fofticne un coi legno del Brafile, e che perciò nominali posis fallo o ratina. Ella proprietà lo Ianno riguardare dalla maggior
satte di timori e manifatturiri in fera, come un colore fine, e
di buono tinta; ma ci vuolte motio ch'egii di fatto meriti d'eller
mello nel novero delle tinture fine co folici, perchè ventiquatti ora
d'efipolizione al fofe e ad un grand'are, baltano per degradare
ii più bel ponob di tre o quattoro tinte, e di na capo ad alquarit
giorni di una fomigliame efipolizione, appenar rimtane il veltigio
di fiffatto colore filal fera. I nacatati, cera cie colori di roche
che trovanfi meno carichi di roffo di carramo che il ponob, relano più prello aucona degradari e diffenti dell'azione dell'aren.

E' da notarfi, che il rosso è della natura delle vere refine, o di quelle che sono dissolubili nello spirito di vino; giacchè questo dissolvente cancella in un islante tutto sistatto colore dal di sora delle stosse che in esso sono tinte.

6. XXII.

Del Ponsò falfo, o colore di fuoco fatto col legno del Brafile.

Ol legno del Brasile fassi una specie di colore di suoco, che appellasi ratina, o ponto falso per esser egli infinitamente meno caro, infinitamente meno bello, ed anche meno solido di

quello del cartamo.

Per fare questo colore si prendono delle fere cotte; come pet colori ottians; foro si da un piede d'oriana di inta niù gagliarda che per il ponsò fine, giacchè il rosso del legno di Brassle è naturalmente meno giallo di quello del carramo. Elso piede ha persolo poco l'arto di colore della semianora. Del reslo, tanto per la ratina, quanto pel ponsò, egli è approposito, quando una votra abbia un piede convencole, di sebrane una marafia per campione, e tale marafia servivà di guida per far il piede tutte le altre volte che si dovara far fomnighani colori.

La ratina fi fa fenza difficoltà alcuna. Dopo aver cotta la fra nel modo che fè detto, la fi lava, la fi foola, e le fi dà il piche d'oriana. Si fava dipoi e le fi danno una o due battute al fumes. Succeffixamente fi allumina; come per rutti i colori e-fitrativi; perchè quello del legno del Brafile è di quello numero. Quindi fi rinfrecta al fume, a vavendola dirizzata conforme il folito, le fi, fa un bagno di fucco da Brafile fopra acqua calda; e finette in quello bagno un po' d' acqua di fapone della cotta e, fine fi reba especifiamente per quello, nella quantità di circa quattr' orique piner, o un mezzo cafeñas, fopra una barca che contenga da ventricinque alle trenta libbre di feta. Si frammifchia il tutto infieme, e vi s' immerge la fera.

Se dopo un certo numero di lifate, avvenga d' accorgeti, che il colore non è tanto carico; fi aggiunge del fucco di legno del Bralite. Unito che fia il colore, fi lafcia alfo-bire alla feta fletfa la di lui tintura, avendo cura di lifarla di tempo in tempo finateanto che il colore melefimo fi trovi all' atto convento.

Colorita che così ella sia, si lava al fiume, e si può darle

una battuta, quando veggafi che manchi alcun poco di roffo; ma bifogna offervar prima fe l'acqua del fiume trovisi nel caso di rofare il rosso di Brasile, come fan elleno per la maggior parte; che se non avesse tale proprietà, converrebbe ricangiare il bagno del succo di Brasile, finattanto che la ratina avesse di bastevole roffo fatto acquifto.

Collo stesso metodo da noi esposto si fanno delle ratine più brune, le quali si allontanano assolutamente dall'atto del colore

Per imbrunirle, si gitta via, quando il bagno di Brasile sia flato afforbito, fe ne gitta via, dico, una porzione, e fe ne rimette del nuovo il quale fi lascia pur assorbire , dopo di che si pone in questo bagno del fucco di legno d' India, che dà una imbrunitura più o meno gagliarda, secondo la quantità che se ne

Tai colori, che fono le vere ratine brune, hanno preso da qualche tempo il nome di moradorato; nome però che loro non conviene, mentre appartien ad un altro, di cui abbiamo parlato nell' articolo & xv.

Queste ratine brune, nonchè i rossi bruni di cui se ne diffe 6. xvt1., servono a compiere i tinteggiamenti, o atti di colore di tutt' i ponsò e nacarati , attefochè col cartamo non si possono fare tai forta di bruni.

Nulla qui ci resta da aggiungere a quanto pure abbiamo detto toccante la maniera di preparare il legno del Brafile, parlando del chermelino. Si fa uso di quel succo medesimo per tutti gli altri colori dov'entra il Brasile , non avendovi differenza che nell' impiego. Il sapone, per esempio, che si mette nel bagno di Brasile per fare la ratina, è destinato a rendere la seta pieghevole e morbida, ed a levarle una cerra durezza ch' ella avrebbe fenza questa cautela, imperocchè l'alluminatura al di sopra del piede d'oriana proccura tale durezza. Alcuni tintori, in luogo di fapone, gittano nel bagno di Brafile un picciol pugno di noce di galla polverizzata, pretendendo che ciò produca lo stesso effetto, e che renda puranche il colore più allegro; ma il maggior numero preserisce l'uso del sapone .

Circa la ratina sul crudo , si prendono delle sete bianche come pel giallo; e dopo averle immerfe nel bagno, si dà alle stesse l'oriana tiepida , o anche fredda , per non isgommare la seta , compiendosi dipoi questo colore per le sete cotte.

6. XXIIL

Del colore di Rofa falfo.

NOn corre l'ulo di inegere in fallo il nazarate, nè il cerafa, po tetri, e troppo bruti. Solamente fi fa il rofa fallo, cuocendo la feta come per il ponsò, alluminandola poi, e pafiandola faccifivamente fopra un bagno di Braille alla leggero fenza aggiungerò il altra cofa. Siccome pero tal colore è molto bigio, e manca sifoluramente di riplendore, cost è pochifimo in ulo.

Per tingere in quest'atto di colore sul cruso, bisogna aver l'attenzione di scegliere sete bianchissime, come per tutti gli altri colori teneri. Dopo averle messe nel bagno, si ringono come quelle corte,

4. XXIV.

Del Verde .

Q Uefto colore, il quale va composto di giallo, e di turchino, à difficile da farsi sulla feta a cagione dell'isconveniente, che ha il turchino di tina di effere grandemente foggetto a macchiasti, e a dare un colore disiguale, più anco sensibile nel yerde che al bib puro. Si sanno i verdi conì :

La cotta della seta per tai colori è come per que ordinarj. I tintori da seta dissinguono una moltitudine di tinteggiature p atti di yerde; ma noi non parleremo che de principali, e solo intanto ch' è necessario l'impiegare nel sarneli degl'ingredienti diversi.

Il primo atto di colore di cui daremo conto è quello del warde same, come dicono i Francefi ward Tawwille. Siffatto tinteggiamento ha venticinque o trenta gradi in numeri dal più dibole, che appella vende Pifattole, che ha un occhio cedrato , fin al più fcuro , che nominali verde terrazza.

Per fare quelli verdi , dopo aver corra la fera, fi allumina fortemente; e rinfercatala in feguiro al fiume, fi disfirbisifer in picciole mataffe di quatt' o cinqu'oncie. Tale caurela è necenaria per dare il piede di giallo a tutre le fere in generale che fiano definate ad effere tiner in verde, giacche la fera, diffirbisira

così 'a picciole matasse, ha il vantaggio di tingersi ugualmente, e che quando trattis di verdi, si dee pi addere tutte le possibili cautele per proccurarle questo vantaggio. Indi si sa bollire la lateola come nell'Articolo del giallo è stato detto.

Bollito che abbia la luteola, fi prepara un bagoo con acqua chiara, affai ferte per dare un buon piede di cedro. Sì lifa la feta fu queflo bagno con grande artenzione, i imperocchè il mal unito del piede affia agevolmente fi manifella nel verde; e quando giudichifi che il piede fia preffo poco alla fua altezza, fi tudion nella tina alcuni fili di quefla feta per vedere fei i colore abbia baltevolle pienetza o piede. Se non abbiane il bifogno, fi aggiunge la decotione di luteola, e faffi un nuovo faggio folta tina. Allocchè il colore viene bene, fi notre la feta, pi rindréta a la materia con convenevoli matefle per paffaria in tina. Sì paffa una mataffa dopo l'altra, come i turchini; fi torceno, e fi fanno a-ficitatra colla medefima attenzione e prontezza.

I quindici o fedici atti più chiari di ral forta di verde non han melliri che di effere paffati tilla tina per trovarifa perfezionati del tutto. Quando vienfi al verde piffacchio, fe la rina fia ancora troppo forte, fiha cur cui lafeira femare la mantifa all'un-feire della rina fenza lavarla; s' increfipa o dimena alcun poco fie mani, val a dire che tennedola con una mano, la fio fara coll'altra, in guifa che le fila fi rifolino, e fi difigiungamb le une dalle altre, e che prendano l'aria; il che dà modo al colore di ugualmente fchiariria. Quindi fe ne lavano alquanti fili per provaze fe fi teolore vada bene, e di ni tal cofi fi lava tutta.

ge se il colore vada bene, ed in tal caso si lava tutta.

Siffatto ritardo di lavatura è necessario per ingiallire suffi-

Siffatto ritardo di lavatura è necessario per ingiallire sufficientemente questo tinteggiamento, mentre il liquore della tina non essendo, s' indebolisce, e mangiato rimane alquanto dall'aria.

Pei verdi più carichi di quest' atto di colore, aggiungasi nel bagno, allorchè siasi imbevuto di luteola, del succo di legno d'In-

dia ; e questa tintura serve ad imbrunirli.

Gli atti o tineegelamenti più carichi di tutti hanno meffieri pure che vi fi aggiunga del legno di forano. Queflo legno di un fondo, che riempie il colore; di poi fi lavano, loro dando una batuta come ai precedenti, e fi palano in tina fempre colle medefine attenzioni per lavarili e firgli afciuttare promamente.

V' ha molt' altri tinteggiamenti di verde, che non entrano nel verdemare, perchè l'occhio tragge più ful giallo. Nonpertan-Tom. II. E e to fannoli questi verdi co' medelimi ingredienti . Tali fono , per

esempio, i verdi paglieschi.

Per questi, si passano le fere primieramente sopra un gagliardo bagno di lutteola; e quando di esso fer sinon imbevure, si si dà sul medestimo bagno o dello scotano o dell'oriana, per così compiere il tinteggiamento. Se il colore abbisa d'uopo d'essere brunito, si aggiunge del legno d'India dopo lo scotano, e l'oriana, e quindi le feste si passano in tina.

Il fecondo atto di verde, del quule abbiamo da parlare, è il verde prate, o verde fineraldo. Per farlo, fi allumina come pel verdemare; e dopo di avere rinfredera la feta al fiume, la fi pafa fai blagno di lutelol che abbia fervito a far il verde mare; la fi lifa fu quello bagno; e quando il reolore pia uguale, fe ne provano alquante fila fulla tina per riconoferer l'altezza del piede; e fe il verde trovafi tropo biavo, fi rimette della nuova decozione di luteola, fi agita il bagno, vi fi ripaffa fopra la feta
nuovamente finchè, facendoli un novello fazgio fulla tina, fi tro-

vi che questo piede è buono per l'atto di colore che si cerca.

Non avvi differenza alcuna fra il verde prato, e il vetde

fmeraldo, se non che il primo è più scuro.

Nelle tintorie, ove fi possa comodamente avere della furreta, anteponeli alla luttola per fine tal sorta di verdi, imperocchè la farreta dà naturalmente più verde dell'altra, o a dir meglio perchè la farreta, s'eccandosi, rimane al medessimo tono di colore, che prese nel bagno, quando per contrario il colore della luttola ingsilisse e arrossisse se accomo di colore della vintori dicessi meterare.

In diferto di farera fi può far uso della gineftruola. Produce quell' cha gli leffic efferii che ne reca la luttola, con quella diferenza, chi ella gli adempie fempre meno alcun poco; di suodo che bifogna adoperarne in maggior copia che di lutrola. Siloca colori debbonfi lavare ed afciuttare prontamente, come tutti li verdi ed i biadi in generale.

il terzo atto di colore, di cui parlereno, è il terzde cannario o canna, Egli fi fa colla lutcola, la farreta, o la ginefinola, dando un buon pirede di quell' ingredienti, e quando il bagno fia flato afforbito, fi abbruna il colore mettendo del legno d'India ful medefino bagno, dopo di che fi pafia in tina.

I verdi d'occhierto fi fanno come il verde prato, e il verde di fmeraldo, con questa sola differenza, che se ne operan varie degradazioni o tinteggiamenti, tagliando il piede, val a dire, dando de' piedi più o meno gagliardi, secondo esti tinteggiamenti, mentre che non si tirano degradazioni dei verdi di prato, o di smeraldo.

Il verde celadone dee aver bene manco piede degli altri, attelochè tragge di molto al biado: i bruni fi fanno coll' ajuto del

legno d' India .

Il verde pomo tiene precifiamente il mezzo tra il verde d'occhierto, e il verde celadone, e a fi a coi medefini proceffi. Tuti piedi dei verdi fin qui indicati; ad eccezione del verde mare, deggioni dare, per quanto fia poffibile, fopra i bagni d'erba che già abbiano fervito, ma ne' quali non n' entrino di legno d'india, ne di Gonzon, enterte la fera che gagliardamente trovafi alluminata afforbe troppo rapidamente nei bagni nuovi; code in confeguenza andrebbe foggetta a prendere un colore mal unito. Di qui è appropofito il confervare fempre del bagno vecchio per fare trutti i desti verdi.

6. XXV.

Offervazioni.

L'A luteola, e la ginestruola producono, come abbiam detto; qual gil steffi effetti, e vengono impirgate quasi indifferente mente, e spesso anche metchiate insieme. Riguardo alla farreta, è certo che dessa è preferibile alle due altre per tutti gli atti di verde, fuorché quelli, ov'è è necessario mettere del legno d'India,

dello scorano, o dell' oriana,

Oltre i verdi che abbiamo mentovati, n' ha una moltitudine d'altri, i cui nomi variano ficondo le manifatture, ma che rimetrano tutti nelle tinte principali già indicate. Soltanto noi faremo notate, che per le tinte alfoltatanente bunne, e che raggono quad a nero, adoperafi la cuperolò per isforzare la brunitura, dopo aver titato gli altr'ingredienti. Per le tinte affai chiare dei vedi cadoni, ed altr'i piccioli verdi chiari, è approposito che la feta fia flata cotta per i biavi ; fiffatti leggeri tinteggiamenti ne fonomolto più allegri e trafaparenti.

E e ij

6. XXVI.

Dell' Uliva.

I E fete destinate ad effer tinte in questo colore deggion aver

Dopo una gagliarda alluminatura, ed averle rinfrestat a fineme, fi passino fopra un bagno ben forte di luteola, come per fare del giallo; ed allorchè questo bagno sia stato associate, en tende abgno se la luca afforbito anche il quale, mettedi nat bagno stessio un poi di lecliva di centre gravelata. Quest' alcaita avverdire il colore, e gli sa assumenta l'univa. Le fete si passion suovo su questio bagno, e quando si trovano al loro astro de colore, si ricavano, si lavano, e si pongono ad asciuttare sulle pertiche.

Pel rimanente v'ha due atti o tinte d'uliva. Una è l'ulivaverde, ch'è quella di cui abbiamo parlato, l'altra l'uliva-que, o uliva purrfatta. Per questa feconda tinta, dopo aver dato la lurcola, aggiungsi nel bagno dello fecuano, o del legno d'India fenza mettervi cenere. Se voglissi, che il colore sia meno rossistica si mette foltanto del legno d'India; ed egli pure senza energe.

4. XXVII.

Offervazioni.

A Vugnachè l' uliva fia una specie di verde, non però a firlo fi sa uso della tina, attriochè il colore diverrebbe troppo verde. Il legno d' India, che naturalmente di il violierto, diviene molto più biado mercè l'aggiunta della cenere gravetata, e tal biado combinato col giallo della luteola, s'an'acende altresì per l'effetto dell' alcali, reca il verde necessario per sissatto tinteggiamento.

Collo fcotano fi fa pur anche un uliva, il quale comunemente appellafi uliva di diappo, e quello per affortirlo folitamenre, comechè più roffastro, a quello di cui qui sopra abbiamo parlato.

Do po d'avere alluminate le sete alla maniera ordinaria, si passano in un bagno di scotano, cui si aggiunge la cuperosa, o vitriolo azzurro, e il legno d'India. Esaurito che sia questo bagno del suo colore, si gitta via, e se ne sa un nuovo simile al primo, avendo l'attensione di rettificare le dosi degl'ingenciare. Accorgendosi che il colore pecchi in qualche sito, vi si passa la feta come sul primo sin alla pienezza convenevole. Questi due bagni deggion effere ad un grado di mezzano calore.

Il verde ful crudo trattafi come il verde ful cotto : bifogra fcegliere le fete bianche come pel giallo, e dopo averle bagnate

alluminano, e si sa tutt'il resto come nel costo.

6. XXVIII.

Del Violetto .

I L colore violetto è composso di rosso e di turchino, ond' è che li sa uso dell'Indaco per dare il ceruleo, o il biado a tut' i violetti. Riguardo al rosso ricavasi egli dalla cocciniglia, o da più altr' ingredienti.

Il violetto, donde il rosso viene somministrato dalla cocciniglia, è di buona tinta, e diccsi violetto sino. Quello il cui rosso proviene da ogn'altra droga (4), e singolarmente dall'oricello (6), è poco sodo, e nominasi violetto falso.

& XXIX.

Del violetto fino.

 \mathbf{P}^{Er} questo colore si da alla seta la cottura ordinaria: poi si allumina come pel chermesino sino, e bisogna datle due bassute lavandola al siume.

(6) Cola lia l'Oricello reggali nell'articolo feguente spiegato a sufficienza dal N. A.

E e iii

^(*) Fra quefle di tionsiano, il facco di Pacienza febratica, o fangue di Prago, il qui solore ebernation pala da femedicina ad un basdo che il portoble filiare. Il brato commet della fipicalo. Al con durrito cella lefrira su richia finale di Prago, con su della filiari su richia dalla Maliorna Giardia, è d'urgino. Non fi citano quefle materic che pre quelli, i quali avendo rempo e cumofità di fertimentare, potrobbon trorra el mazzi e firitare diffiatti colore no profitto. Le Arti non polino perio di mazzi del firitare diffiatti colore no profitto. Le Arti non polino perio del propositione della colore, che considerati della colore della colore

Dopo di ciò dafi. I coccinigliaggio come pel chermefino, petò con quella diferezza, che nel bagno non fi mette tartaro , nò composizione , imperocchè questi acidi s' impiegano nel chermesino soltano per maggiormente efaltare il colore di cocciniglia, e dargli un occhio più giallo. Pel violetto al contrario è mellitri che la cocciniglia rimanga nel suo natural colore, ch' è molto più porpureo, e che tragge al garosano.

Si mette più o manco cocciniglia, secondo l'intensità della tinta che si voglia avere. La dose ordinaria per un bel violetto

è di due once della stessa per ogni libbra di seta .

Per fare il bagno di cocciniglia, fi empie d'acqua la caldaja definata a far il colore, fin circa alla meta, e vi fi fa bollire la cocciniglia medefima pel tratto di quafi un quatro d'ora. Intanto fi metrono le ferte fa i balloni in picticole mataffe, come per dar il piede ai verdi; indi fi termina di riempiere la caldaja con acqua fredda, occorrendo che il bagno fa folamente riepido. Quindi vi fi metrono le fere, e fabino fi lifano ful bagno con fattezzas. Se ci fole anche una -ventina di balloni o più, bifognerebbe necesfariamente impiegare du uomini per la lifatura a affinche il colore fi unifica bene, e 6 attactali ugualtemere.

Allorchè il colore apparifca unito, fi aumenta il suoco per far hollire il bagno; ed allora un uomo folo basta per continuare il lisaggio, che convien sempre sostenere esattamente finattanto che il bagno bolle; il che dura per due ore, come appunto pel cher-

melino fine.

Se veggda che dopo le due ore di bollimento il bagno nom na ancra trarro, i possiono mettere le fete in fula per cinque o feti ore, come già si diffi (§.xvr.) parlando del chemestino fine; dopo di che il lavano al fiome dando loro due bature. Si dirizzano poi, e si pussiono si d'una rina più o meno attiva, secondo l'alezza, che da voglisia il violetto.

I tintori accollumano impiegare un po d' oricello in sifniti colori per dare al medefini più forza e bellezza. Per amministrar quest' oricello, se ne metre nel bagno di cocciniglia, dopo che sia afforbito, la quantità che se agiudichi convenele, relativamente all'anto di colore che vogliasi avere. Si sa bollire circa un quarto d'ora; di posi la lacia adquanto ripotare per altr tempo all'oricello medesimo di cadere in sondo, e successivamente si di tal basno si lista seta.

mente in di tai bagno il ina la teta .

Questo metodo però è condannabile, conciossiachè il colore dell'oricello è di una tinta falsissima, che non dee aver luogo in un color fine, e di buona tinta, qual è il violetto di pura coccio niglia.

L'uso di legare l'oricello colla cocciniglia nei violetti fini fi è introdotto a poco a poco, ed è fondato fopra di ciò, che il rosso della cocciniglia è sensibilmente meno bello che quello dell'oricello stesso in questo colore . Ora siccome i tintori ed i mercanti di stoffe preseriscono, in satto di tinture, il brio alla bellezza de' colori, quindi fonosi prestati a quest'artifizio. Ma sic-come d'altronde l'oricello quali nulla costa in paragone della coeciniglia, di quei parecchi tintori hann' infensibilmente aumentata la dose di siffatto ingrediente, ed iscemata quella della cocciniglia a eal fegno, che i loro violetti pretefi fini, e che han fatto pagare fempre come tali, altro più non fono che specie di violeni salsi. Ora è questo un abuso troppo grande, il quale certamente merita di effere represso; ma non persanto sembra indispensabile l'am-mettere l'oricello ne deboli e leggeri tinteggiamenti o atti di violetto, imperocchè il colore prodotto dalla cocciniglia in effi tinreggiamenti è sì sparuso e sì tetro, che non è sofferibile. Si è dunque ridotto ad operare la degradazione delle time leggere coll'ozicello, che dà sempre un colore bellissimo avvegnachè sia catti-

Nell' articolo del bib fi è detto, che fare non fi potevano, fulla fita le tinte più acriche di quello colore col folo Indace e ch' era necellario l'aggingagevi un roffo tetto e carico. Queflo roffo pub effer tratto alla cosciniglia, ed i badi carichi, che ano bruniti con tal ingrediente, fi nominano bib fini, per diffinguerli da que bruniti coll'oricello , il qual è una d'oraga di inita la fa. Quefli bib carichi fono piuttoflo, come fi vede, fipecie di

violetti. 11 blb fine si allumina come il violetto fine; si lava parimenti al fiume; dopo l'alluminatura di exciniglia nella quantina
d'un'oncia e mezzo di occinigila, secondo l'alezza della tinta
che si voglia avere, ed hassi l'assenzione di mettere la feta in
picciole matalfe, come per il violetto. Indis il sava dandole, due
battute, dopo di che altro non resta che passaria sopra una
mouva.

6. XXX.

Del Violetto falfo ordinario, e del Lila.

I L violetto falfo fi fi ni più maniere , e con diverfe fpecie d'ingredienti, di cui imprendamo a ragionare fucceffivamente. I
più belli, ed i più ufait fi fanno coll' oricello. Quell'ingrediente del genere de mulch' o liténee, è un' erba, che nel foo
fazo naturale non fomminilira colore aleano nell' sergua. Per poter fante ufo è d'uopo (viluppere e dificierre il principio colorancie di fermantazione, fecondare dal mefunglio dell'arina e della
clace (a). La parte colorane di quella droga fembra effere di
natura refinofa, poich' effa non fi dificoglie nell' acqua che per
l'internezzo di un akali; il perchè le materie, che tingere fi vogliano coll' oricello, non han bifogno alcuno d'alluminatura. Ecco come fi adopera per tingere con quell' ingrefeiente.

sí fa bollire in una caldaja dell' oricello nella quantità proporzionata al colore che vuolla evre. Se far fi voglis un violetto pieno e carico, si deve mettere una quantità grande di oricello, che talvolta arriva due o tre, ed anco quattro volte al peso della feta, secondo la bontà dell' oricello, e la pieneza che si

desideri avere.

Mentre che si prepara il bagno d'oricello, si di una battuca al sume al le see userini dal Lepone per dispograrente, si colano dipoi e si dirizzano in mataste, come per i violetti fini, si trafporta il liquore caldo del bagno di oricelto, sifando il fedimento nel sondo, e si mette in una barca di convenevole grandeza, silla quale si lisano le secco organi d'artezza.

Quando il colore va bene, se ne sa un saggio silla tina, per vedere si sia gii pieno che baltino per prendere un bel violetro affai carico. Se si trovi troppo chiaro, si ripassi la seta siul bagoo di oricello se ne aggiome di quello anche di nuovo se in necessirio, e quando il colore è alla tinta convenevole, la si passi ni tina, come i violetti sioi.

⁽a) La maniera di preparare l'oricello per la tintura viene descritta chiaramente ed estatissimamente da M. Heller nel suo Trastato della tintura delle Lane. Nota dell'Autore.

La lavatura, e l'acciuramento sono gli steffi, come per tuti' colori che passano in tina. Si dislinguano e di disgnano con nomi differenti le diverse tinte di violetti. Quella, che si è descritta, diccsi violetto d'Olanda; ella è la più piena, la più nodrita, la più ressilente, e la più bella riquardo al colore.

Il vialetto di Vescovo, ch' è la seconda tinta o atto, è altreel pieno di sondo; ma gli si dà meno tina; il che gli serba un

occhio più roffigno.

Le degradazioni di queste due tinte principali si sanno collo stesso metodo con meno piede e meno tina; la degradazione del violetto d'Olanda dà tutte le tinte o atti dei lila biadi più o meno pieni: quella del violetto di Vescovo dà le svariate tinte dei

lila ro∭i .

Siccome bilogna amministrare il bib con grande caurla in quelli ilia, e perchè le tine ordinariamente imgono troppo gagliardamente, corre perciò l'uso, affine di poter dirigere maestrevolimente questi asso di colore, di metchiare un po di tina nuova colla cenere gravelata nell'acqua chiara tiepida, onde preparame un bagno dipressamente, porta di cui li birara, o il viriri il ilia a piacere. Per fare quello bagno, netwo prenderne duna rina nuova, e in rutta la fas forza, mentre quelle che abbian già l'avorante del controlle del propositione del

Meffa la tina nel bagno di cui parliamo , fi agita fubitamene, e prende un color verde, il quale infentibilenene diminiufie. Per paffare in effo le fere, fi afperta che queflo bagno abbia colore dell' Indaco, giacchè le fi paffaffe innanzi tempo, otterrebbel un colore diloyalea, menre quando queflo bagno trovafi in turro il fuo verde, e confeguentemene in turta la fua forza, le prime porioni di fera che paffa per effo fi fatturano avidamente del colore del bagno. Durante il detto tempo egli perde il fuo verde color, che le porzioni della fetta, le quali poficia vengono a paffare nel bagno, rincontrano in una tina che non ha più la medefima attività, e che produce un biavo meno fore.

vare l'oricello, perchè in generale l'effetto di tutti gli alcali è di rendere tutti roffi più violetti. Non si mette nel bagno di oricello, meatre bollendo con esso portebbe diltriggerre in para di colore, g. el l'esteto. Noi abbiamo preferitto un bagno tripido di colore, p. el l'esteto. Noi abbiamo preferitto un bagno tripido

Tom. IL.

per virare o bjavare, imperocchè l'acqua troppo calda basla da se sola per indebolire il piede d'oricello, ed a più sorte ragione farebb'ella il medessimo effetto essenda di un sale alcali. Al bisogno potrebbes anche adoperare per quella operazione l'acqua

folo tiepida.

Fatti che fieno questi colori , si torcono sul baspo , e indi folla caviglia forma lavarli ; giacchè la masgior parte del bib si perderebbe col mezzo della lavatura. Quindi si metono le fice ad assistante in un sito coperto, mentre l'ascione dell'a ere può no-tabilmente alteratle. I violetti e i lila di oricello , specialmente quando siane stati colla procie migliore d'oricello, che crefte alle Canarie, e che mominasi oricello erba, ricicono della più grande bellezza; ma questi ad un tempo medelimo fono i meno fondi di tutti i colori della tintura. Non solamente il menomo acido it utti i colori della tintura. Non solamente il menomo acido it deltragge assistuamente, ma la fol' aria al protramente il degrada che sa mellieri tenere rinchiuse colla maggior attenzione le fetti etti dei questi colori, se conferera voglissi à loro freschezza.

6. XXXI.

Del violetto di legno d'India.

P Er fare il violetto di legno d'India, fi prendono le fete cotte, alluminate, e lavate nel modo folito.

Si fa bollire nell'acqua del legno d'India ridotto in fettine, come fi diffe di ciò praticare (§.xviii) riguardo al legno del Brafile. Si mette questa decozione in un tinozzo per valerfene al bifogno.

Allorchè tratifi di operare, si mette in una barca una quantà d'acqua fredda proporsionata a quella della fera che fa abbia da tingere; vi si aggiunge, e vi si meschia una quantità più omeno grande della detta decozione di legno Indico, secondo la sinta, che dar vogliafa, e si lifano si di tal bagno le fere, finche abbinno acquilitato il colore delderato. Elleno in questo posi sittano della della decozione della della decozione di proportione della della decozione della della oricello, ed alcun poco tetro.

6. XXXII.

Offervazioni .

I L Igno d'India nominali anche l'egno di Campeccio, perché viene tagliaro nel pace bagnato dilla eaque della baia d'Campeccio nell'Indie occidentali. Il natural colore di quello Igno è di un roflo failà bruno ; quello che ha più colore, ch' è più fano, e meno caricato d'alburno, è il migliore. La fua decozione è di un roflo futuno e nerafito.

Le sete che vogliansi colorire in questa tintura debbono essecaliuminate, senza di che non sarebbero che macchiarsi d'un colore rossattio, e che non ressisterebbe alla lavatura, attescheb la tintura di questo legno è di natura estrattiva. Ma quando le stre si trovino alluminate, prendon alleno in

questo bagno un colore violetto passabilmente bello, un po' più solido di quello dell'oricello, e che tiene anche un poco al sapo-

solido di quello dell'oricello, e che tiene anche un poco al fapone, il quale gli dà un occhio più biado. Si dee fare quefla tintura a freddo, poichè quand' il bagno di legno d'India sia caldo, il colore che gli dà è verghizzato e mal

unitto, e d'altronde molto più imarrito e meno bello.

Per la meditima ragione, desti bastare, che la decozione, di Igno d'India fia fatta due o tre giorni prima di ferviriene; giace hè fe venific impiegata recentemente peparata, produrrebbe un colore persanto e mal unito. Bifogna offervate non pratono che non i pab confervate la decorione di legno d'India tanto tempo, quanto quella del legno del Brafile, mentre alla lunga fia tiera e qualte non fe n'ha da fire in una volta che il quantitativo, che confumare fi può durante lo spazio di tre settimane, o di un messe.

S. XXXIII.

Violetto di legno d' India col Verde-rame .

S I fa ancora un violetto di legno d'India col Verde-rame nel

Primieramente si lavano le sete del loro sapone, si scolano, ecc. Si dilava nell'acqua fredda quasi un'oncia di verde-rame per F f i j

ogni libbra di feta : quand'il rutto û trovi ben mefchiato nell' acqua, fi lifano le fete fu quelto bagno. Vi fi lafeiano circa un'o-ra, o il tempo neceffario perchè bene impregnate del verdet-rame rimangano. In quello non prendono alcan colore ben fenibile. Dopo di ciò fi torcono le fete per rimetterle fui balloni. Si fa un bagno d' India come il precedente; fi paffano per effo, e vi prendono un color biado affà carico.

Imbevute le fete di questo bagno, si lavano, si mettono in un altro d'acqua chiara, ove l'allume sia stato disciolto; si passano per esso le stee, ed acquistano un rosso, il quale, di biade

ch' erano , le rende violette.

La quantità d'allume che cod aggiungeli è indeterminato più de fe ne metta più il violetto che otteine là erollatro, Quand'e-fe abbiano acquiilato il colore defiderato, fi torcono al di fopra del bagno, fi invocono fulla cavigilia, fi gualivano affenche il colore rimanga unito afciuttadofi; il che non accedenche fe fi torcetifero troppo a fecto ufemodo dalla lavatura. Allora i firi, che foffero flata più premui mella torra, rimarrebbero manganofo; incoveniente cui foffitti colori di Igno di fodia commignofo; incoveniente cui foffitti colori di Igno di fodia commo deggetti. Codi bifogna avere la modefine attenatione per i violatti di Igno di fodia franta verde-rame,

I violetti di legno d' India con verdo-rame, di cui fi è parlato, non hanno maggior bellezza, nè fodezza di que' the fannoda fenza ral ingrediente. Solo è da offervarfi che il verdo-rame, di cui s' impregnano le fee, Joro fervo di alluminatura per attriare la tintura di legno d' India 5 che allora quello colore è affoliuzmente biado, e che l' allume che aggiungeti fubito dopo, non ferve che a dare il occhio roffo di cui fi ha mellieri nel viello co. Di là foregeti che col mezzo del verdo-rame, e del legno d' India pub farfi un vero turchino j ma defio è di tinta falifisma, ed in verun modo paragonabile a quello della tina nè per la beltà, nè per la faldezza.

6. XXXIV.

Violetto di legno del Brafile, e di legno d' India.

P E fare questo violetto, si prendono delle sere alluminate e rinfrescate come al solito. Si passano sopra un bagno di legno del Brasile al grado di calore ordinario. Imbevute che si sano di questo bagno, vi si aggiunge della decozione di legno d' India, si lisano al di sopra, ed allorchè il colore trovisi nella convenevole pienezza, si vivo aggiungendo nel bagno un po' di lesiva di ceneri gravelate; dopo di che si lava, si torce, e si mette ad asciuttare consorme al fosito.

6. XXXV.

Offervazioni.

Qu'ello violetto fatto col legno del Brafile, e quello d' India, è più roffo, e motto più bello di quello che faffi col folo legno d' India, fenza avere mon peranto meggiori fodezza. Egli è pure fufcettibile maggiorimente dell' imprefitone del fapone. Avvegnade in quello violetto carrioro due ingredienti colle-

ranti, fi dannu però l'uno dopo l'altro, poichè se si frammifchiassero insieme, il colore andrebbe più soggetto a mal unirsi.

Non è cosa indifferente il der prima il bagno di legno del Brafile , o quello di legno d' India. Si dee cominciare dal Brafile , attesoche se offervo, che quando le sete se trovino una volta impregnate di tintura del legno d' India , duran elleno molta fatica ad afforbire quella di Brafile ; lo che verifimilmente deriva dall'appiccarfi avidamente la tintura del legno d' India all'allume, onde non raman luogo che poffa attirare quella del Brafite. D' altronde, cominciando dal legno d'India, saria d'uopo dar prima que-fio bagno a freddo, per motivo del mal unito ch'egli dà quando fia caldo, e che va pure foggetto a prendere , allorchè dopo effer stato attirato fe metta at caldo ; it che non avviene seguendo il metodo che si è prescritto. Non è necessario in somma dare in questo processo il legno d' India a freddo, come ne precedenti, imperocchè siccome le sete trovansi impregnate della tintura del legno del Brasile, e perchè con ciò la loro alluminatura è divenura meno forre, non va foggetto a produtte il mal unito, come quando viene impiegato folo.

La fola combinazione della tintura di legno d'India, e di quella del legno di Brasile forma un violetto; ma per dargli più brio, lo si vira colla cenere gravelasa, e questa di molto allegra

il colore rendendolo più porpureo .

In luogo di mettere la cenere gravelata nel bagno, talvolta egli è appropolito di fare un bagno d' acqua chiara pel detto viraggio; pratica che dee aver luogo, quando convenga affortire l'ap-F f i i i to di colore, e che temafi poter la fera impregnarsi di troppa tin-

tura , lasciandola lungo tempo nel bigno ,

'Accontentali pel Golito di lavare folamente tutte tali tinte al finume fenza funtrele. Pub nondimeno accadere, che sia d'uopo battere tutti questi colori in lavandoli. Si ha ricorso alla battuta quando giudicasi, che il colore sia troppo bettono, e roppo tetto, e che sifiata operazione porta fichiaritio, e renderlo vivave; così pure quando si offervino sulle sete macchie di lezzo o impurità, sacilmente si cancellano con tal mezzo.

6. XXXVI.

Violetto di legno del Brafile, e di Oricello.

Per fare questo violetto, dopo aver cotta ed alluminata la seta , come pei precedenti, la si passa fopra un bagno chiaro
di legno del Bessille, o sopra un bagno che abbia servito a ciadei rossi, e allorchè sia stato assorbito, si batte la seta al siunez; indi la si passa sopra bagno di oricello, per terminate
di riempierla; in seguito si lava una seconda volta dandole una
conda battiata. Quindi si passa in tina si torce, e si assiutucolla
medesima prontezza ed esattezza che si adopera per i verdi,
e per i biassi.

"Quell' ultimo violetto fi accolla al bel violetto, che noi absuma appellato violetta d'Olanda, si quale faffi coll' oricello paro e la tina. Il Brafile che gli fi dà prima dell' oricello fere per economizzare quell' ultima droga; ma ficcome tai violetti fono fempre meno belli di que' d'Olanda; non bifogna valerti di fifatto procefto che per quello che condur voglisia du ura grande pienezza, e tale che non portebbifi ottentre fenza quello nezzo La tinutra di legno del Bosific comincia a dera alla fetza ung glando piede, nei impedite punto che l' oricello non prenda dipoi ma ma tinutra. A ma tinutra de la feta titerura non avefi quella prima tinutra ma tinutra de la feta titerura non avefi quella prima tinutra de la feta titerura non avefi quella prima tinutra de la feta titerura non avefi quella prima tinutra de la feta titerura non avefi quella prima tinutra de la feta titerura non avefi quella prima tinutra de la feta titerura non avefi quella prima tinutra de la feta titerura non avefi quella prima tinutra de la feta de la feta titerura non avefi quella prima tinutra de la feta de la feta titerura non avefi quella prima tinutra de la feta de la feta titerura non avefi quella prima tinutra de la feta de la feta titerura non avefi quella prima tinutra de la feta de la feta titerura non avefi quella prima tinutra de la feta de la f

Quel tanto che vieta ai violetti d'aver la bellezza ed il brio dei violetti d'Olanda, è l'alluminatura, che convien dare per far attrarte il Brafile; il che detiva dall'avere l'allume la proprierà di far rancidire l'oricello, e di dargli un occhio gial-

lastro, il quale niente conviene a tal colore.

Per tingere i violetti ful crudo, si prendono sete bianche, come pel giallo; e dopo averle immerse nel bagno, si trattano

come i violetti ful cotto, ciascheduno secondo che il suo atto di colore richiede, Il violetto fino non è d'uso sul crudo.

6. XXXVII.

Del Porpureo, del Garofolato, e del Porpureo fino colla cocciniglia.

PEr quello colore, la feta fi cuoce in cotta ordinaria, e fi alumma come i violetti fini. La coccinigliatura faffi pur anche come pel violetto fine. La dofe folita di cocciniglia de di due
once; ma ben comprendeli, che bifogna metterne più o meno
conforme i vato di colore che fi voglia avere. Boltino che abbia
la feta nel bagno di cocciniglia pel vratto di cue ove, fi ricava,
la fata nel bagno di cocciniglia pel vratto di cue ove, fi ricava,
fi lava, e fi bature al finure. Se oggla di porto più violetto,
fita fopra una tioa debole. In tal calo bifogna, come abbiam
detto, torcere cei afciutture portififmamente; tale cauttela effendo
neceffaria affoltamente per tutt'i colori, che fi paffano in tina,
pel reflo, non fi paffano in tina che i porpora più brusi, e di
più carichi; gli altri fi paffano per l'acqua fredda, mella quale fi
mette un poi di bagno di tina, giacchè prenderebbe femper tertopo
biado fulla tina medefma per quanto debole pottis ella msi effere.
Per ajurate a virare tutti tali colori, fi poù mettere nel ba-

Per ajutare a virare tutti tali colori, fi può mettere nel bagno di cocciniglia una picciola quantità di arfenico; e di fatti fe ne mette circa una mezz' oncia per ogni libbra di cocciniglia.

I chiari di questo colore sanossi precisamente nella gusta mediana, offervando di mettree manco cocciniglia. Le tinte al di sotto del porpora sono quelle che si-nomiano parsfolata, e griglio di lime, e quelle al distonto del grigio di lime permodono il nome di seni di pesso. Il gastololato si sa fenza viratura, e così le altre tinte, a men che non si trovino troppo rolle; nel qual caso si virano con un por di bagno di tina.

§. XXXVIII.

Del Porpora falfo.

I Porpora falsi s' alluminano, come pei colori ordinari di Brafile; loro si dà un bagno leggero di legno del Brasile; indi una sbattuta al fiume; dopo di che si passano su d'un bagno d'ovicello più o meso gagliardo, fecondo la tinta che fi voglia fare. E neceffacio dare il Brafile prima dell'oricello, perché, quello de fe folo produrrebbe un colore troppo violetto. Per brunire le tinte cariche, è impiga il lego d'irdia, che fi metre nel bagno di Brafile, fe vogliafi brunire molto, o nel bagno di oricello, volendo che l'imbianutira fa minore.

I chiari di quefla tinta pollono farti col folo Brafle, virandegli dipoi full'acqua chiara, in cui fi metre del bagno di creafegi gavelata. Ma ficcome queflo metodo ha l'inconveniente d'indurare alcua pose la fera, cost è cofa migliore dar loro un piociolo bagno di oricello dopo quello del Brafle. Se il colore fi
trovaffe un po' troppo violetto, fi farebbe ridur a dovere full'acsona, in cui fi avefle mello poco aetto e fucco di limone.

'I gariofoli failí d. fanno nel bagno d'oricello, fenza dar prichè non occorre alluminarli: fe non fi trovino punto affai violetti, loro daffi un po' di bagno di cenere gravelata: i chiari fi fanno nello fiefo modo, impiegando bagni meno gagliardi.

Il porpora fino, ed il garofolato fino non fono d'uso sul crudo. Riguardo alle dette tinte in fallo, per farle si prendono fette bianche, come pei colori ordinari; e dopo averle immerfe, si trattano come le fete cotte.

6. XXXIX.

Del Marrone , Cannella , e Feccia di vino .

Colori di Cannella e di Marrone si fanno coi legni d'India,

del Brafile, e di Scotano.

Per fare il Cannella, fi cuocono le fete nel modo folito; fi alluminano, e fi fa il bagno di una decozione dei tre indicati legoi, fatra feparatamente, Il fondo del bagno è la decozione di Scotano; e vi fi aggiunge circa un quarto di fueco di Brafile. e.

presso poco un orravo di succo di legno d' India.

Il bagon der effere di un calore temperaro. Si lifano le frei di medefium; ed allorché fas flavo afforbro dalle free, e che il colore trovali oulieve, fi arcono a mano; fi rimetrono fu i baftoni, e fi rifa un fecondo bagon, nel quale fi difipongono tutte proporzioni dei detti tre ingredienti coloranti, dopo l'efferto che hanno prodotto primieramente per confeguire la giulta titata; o atto di colore che fi dedicti. E ficile comprendere che lo co

rano fomministra il giallo; il legno del Brasile il rosso, ed il legno d' India il bruno, donde essi colori sono composti.

1 Martoni si fanno precisamente in ugual modo, ad eccezione, che siccome quest' utima en tente sono motto più brune, acariche, e meno rosse, cost in ral caso sastini dominare il tegno di India si quello dello sile stasile, ferbando sempre la medefina proporzione di quello dello scotano, che dee costituire ugualmente il nodo dell'uno, o dell'altro dei detti colori. I suesti di sugna, e seccia di vino si fanno pure nella stella guisa, e coi medefina ingredienti; cangiando folsamente la proporzione, val a dire scemando la quantrà dello foctano, ed ascrescendo quella del Brasile, e del legno d'India, secondo che se na babia medieri.

6. XXXX.

Offervazioni.

No bifogna fare la decuzione del Isgno di fotanzo se non quando abbina bifogno di adoperantela, imperacche della si alera, e si gualta in brevissimo tempo, diviene lezziosi, impalli disce nel colore, prende un tono di uliva, a pi pil produce gli efetti che si asperano. Se nonoslante accadelle il non avere al-cuna decuzione di questo legno col alterata, si porcebbe renderle tutta la situ qualità facendola ricaldare; e di in tal caso potria impiegardi affa ben en elle tinte di cui parliano.

Parecchi tintori sono nell'uno di lavare le free del loco allouer al suore innanza di metterte nel bagno, e di sare questiori ri un solo bagno. Ma il metodo che si è descrito tembra preteribile, perchè il primo bagno sun sufficiente lavaggio di allume, e perchè le sete con tal metodo confervando maggiormente l'alume, pemedono quinci meglio la qualinà della tintura di batti sologno. D'attronde siccome tutte tali tinte non possono sono con la suno de la consigno tentronamento, così "l'econdo bagno è utilissimo per rettificare i difetti che portebbonsi aver avuti nel primo, e per terminar di persiconare il colore, specialmente del suo sono di structura di sulla sulla

Si potrebbon fare i cannella ed i marroni con un altro metodo. Per questo, allorchè le sete si trovano cotte, saria d'uopo far risondere dei sedimenti d'oricello nel medessuo sapone, che servi per la cotta, passandolo, com è stato detto qui sopra, nel

Tom, II. G g

234

barile da oricello; e quando tai fedimenti d'oricello aveffero botlito durante circa un quarto d' ora , bifognerebbe lasciar riposare il bagno, e lifare poi le fete sopra questo bagno stesso fenza averle bagnate . Prenderebbon elleno un piede di giallo; indi faria d'uopo lavarle, batterle al fiume, e metterle in allume conforme il folito. Dopo di che loro darebbesi 'l bagno di scotano, Brasile , e legno d' India per i cannella ; e riguardo ai marroni non vi si porrebbe Brasile, che dopo aver veduto se il colore sosse troppo roffo, giacchè l'alluminatura arroffa notabilmente l'oriana . Se accadesse, ch' egli divenisse ancora troppo rosso, quantunque non vi si avesse messo Brasile, faria da porsi nel bagno un po di disfoluzione di cuperofa , che ammorzerebbe il rosso col dargli un occhio più verdastro, e nel tempo medesimo brunirebbe assai notabilmente il colore, specialmente se vi entrasse una certa quantità di legno d' India . Quindi farebbe appropolito di economizzare il legno d' India, per effere a portata di adoperare della cuperofa. qualora il marrone arroffatle troppo a motivo dell' oriana.

Tale metodo sarebbe più vantaggioso del primo, attesochè l'oriana arrossita dall'allume è molto più soda del rosso di Brasile. Pel rimanente potria darsi un po' di oriana senza sapone,

come per le ratine,

Per fare il marrone , e gli altri colori bruni ful crudo , fi possono impigare le fare gialle, quali la natura le reca, mentre quello sondo non nuoce a rali forta di tinte, che anzi egli può tener luogo di fondo. Dopo di averle baganes, confornes il solito, si trattano del pari che le fete cotte, ciasfeheduna secondo le loro rinte.

6. LXI.

Del grigio di Nocciuolo, grigio di Spino, grigio di Moro, Grigio di ferro, ed altri colori di quello genere.

T Utti tai colori, fuorchè il grigio di moro, fi fanno fenza allominatura. Dopo aver lavate le fret dal fapone, ed averle torte alla caviglia, o cavia, loro faffi un bagno con ifcotano, legno d' India, o ricello e cuperola verde. Lo ficotano ferve a darci il fondo, l'oricello dà il rolfo, il legno d' India dà la brunitura, e la cuperola mortifica tutti quelli colori, vale a dire, d'effis fa voltare il bagno al grigio. Effis pure tiene loogo d'al-

fume, per far attirare i colori che ne han d'uopo, e per afficurarli . Siccome avvi infinita varietà di grigi che non hanno nomi stabiliti . e che tutti fannosi collo stesso metodo , così non si enererà in siffatto destaglio, che allungherebbe inutilmente il presente Trattato.

Accontentali qui d'offervare, che per fare i grigi che trazgono al roffastro, si dà più copia di oricello; che per quelli, che traggono più al grigio , si dà una quantità maggiore di legno d'India; e che per que che traggono maggiormente al roffo, ed al verdastro, si dà più assai quantitativo di scotano.

Generalmente bisogna dare il legno d' India con molta parfimonia , allorchè fiasi obbligato di aggiungerne per terminare if colore, mentr'egli va foggetto ad imbrunare grandemente asciuttandoli , facendo , a tal riguardo , tutt' al contrario degli altri

Per recare un esempio della maniera di fare questi colori agoi prendiamo il noccipolo «

Si mette nell'acqua moderatamente calda della decozione di scotano, dell'oricello, ed un po' di legno d' India . Si lisano le sete su questo bagno , e quando sia da esse sufficientemente attirato, fi levano, ed aggiungeli nel bagno della diffoluzione di cuperofa per far ammorzare il colore . Alcuni tintori si valgono per ammorgare o mortificare, come dicono , tutt' i grigi , di lavatura di nero in luogo di cuperofa . Si lifano nuovamente le fete. e se avvenga d'accorgersi che il colore sufficientemente non si unifca , e che vi rimangano der siti rossi, è questa una prova, ch'egli non è mortificato: bisogna dunque ridargli la cuperosa.

Conviers avvertire , che la cuperofa è la base generale del grigio o bigio, come vogliafi dire; il perchè quando il colore non fi trovi bastevolmente mortificato, val a dire che non gli si abbia data affai cuperofa , egli , afciuttandofi , va foggetto a cam-

biare: si verghizza, o malamente si unisce.

Per vedere se un colore si trovi bastevolmente ammorzato. bisogna esaminare se immergast facilmente dopo avergli dato una torta fulla caviglia. Se questo accada, si ha una prova, ch'egli non ha avuto il bisogno di cuperosa; se per contrario la seta stenti ad immergersi , è questa una prova che il colore è abbaflanza mortificato.

Da un altro canto se si dasse troppa cuperosa, notabilmente la feta indurarebbeli ; diverrebbe acre, e perderebbe una parte del suo lustro. Ma siccome avviene d'accorgersi di tal inconveniente, al-Geii

forche si torcono le sete sulla caviglia all'uscire dal bagno, così vi si rimedia subito sbattendole al fiume; con che togliosi una

parte della cuperofa.

Il grigio o bigio di moro forma una classe a parte , perchè fi allumina, e gli fi dà della luteola . Dopo aver alluminato . fi rinsrescano le sete al fiume, e si sa un bagno di luteola, come un primo bagno di giallo . Quando la seta abbia attirato questa luteola, si gitta una parte del bagno, e vi si sostituisce del succo di legno d' India . Nuovamente si lisa la seta su questo bagno . ed attirato che sia il legno d' India , vi si mette sufficiente quantità di cuperofa, per far che il colore tragga al nero: allorche la feta trovisi alla sua tinta, la si lava, si torce, e le si fa il rimapente come il folito.

Pel grigio di serro , bisogna dar la cotta , come per il turchino , perchè essendo appiccato su d'un bianco , il colore riesco molto più bello. Siccome il grigio ferreo è più ulitato per farne calcette più che altre cose, così tal colore fassi solitamente per einteggiamenti, val a dire che se ne fanno ad un tempo parecchi

atti diverfi .

Le sete essendo state lavate e preparate nel modo ordinario, si fa un bagno d'acqua fiumana, o se vogliasi di pozzo, e l'uno

e l'altro a freddo.

Se il bagno sa fatto coll'acqua di fiume , vi si mette del succo di legno d' India satto anch' egli colla dett' acqua in sufficiente quantità per attendere la tinta più bruna che avere fo possa . Si lifano fopra le fete, e quand effe abbiano afforbito baftevolmente, si torcono e si mettono in teste. Indi si gitta una porzione del bagno, e si riempie quindi d'acqua per passarvi sopra la tinta feguente, e così le altre fin alla più chiara, avendo attenzione di farle tagliare ugualmente, val a dire che bisogna mettere un' uguale distanza fra tutte le tinte .

Quando sian elleno satte tutte sul legno d' India , si riprende la più bruna, e la si rimette in bastoni per pastarla di nuovo sul bagno, dopo avervi aggiunto della cuperofa. Le altre più chiare fi passano su questo stesso bagno , senza rimettervi cuperosa . Se non pertanto accadeffe , che la seconda tinta non si trovasse morsificata , vi fi riporrebbe della cuperofa . Accade d'accorgersi di questo diferto dopo aver dato alquante lifate, poiche in tal caso non bene fi unifce, come qui fopra è flato offervato.

Quando viensi all' ultimo chiaro, bisogna badare che il bagno non si trovi troppo caricato di cuperosa; il che si riconosce

dall' occhio roffastro che prende il colore; nel qual caso saria d'uopo gittare una porzione del bagno, e mettervi in vece dell'acqua. Quando tai colori abbiano troppa cuperola, cadon eglino nell'in-conveniente medefimo dei precedenti.

Se il bagno facciasi coll' acqua di pozzi, per farlo s' impiega una decozione di legno d' India fatta colla stessa acqua . Si metre di questo succo di legno d' India nel bagno, vi si passano primieramente le tinte brune , come nel processo qui sopra descritto. Dopo che le fete ne abbiano sufficientemente afforbito, si ricavano, e vi fr paffano le tinte seguenti, senza gittar via del begno, perch' egli fi trova molto meglio attirato e per confeguenza affae più chiaro, e meno caricato che quando il colore fi faccia coll'acqua di fiume .

Fatte totte le tinte, fi mortificano colla cuperofa, valendofi del metodo superiormente spiegato. Dopo di ciò si lavano, loro

dando una sbattuta fe giudichife ch' ella fia neceffaria.

Per iscaricare le grisaglie, nonchè i marroni, cannella, eec., val a dire , quando la tinta trovisi troppo piena , e troppo bruna, si pista del tartaro in un mortajo, si passa per istaccio, si mette in una secchia o picciolo barchetto, e vi si gitta sopra dell'acqua bollente . Indi fi prende il chiaro di quest'acqua , che fi mette in una barca, si lisano sopra le sete, e tal operazione fearica it colore prontissimamente.

Se il colore non si unisca con grande prontezza, egli è segno che non c'è il bisogno occorrente di tattato. Quindi è che fa mestieri levare le sere, e replicare i detti ingredienti nel modo

che fi è derro.

Scaricate che le fete s' attrovino del superfluo del colore , bifogna dar loro una sbattuta al fiume, e indi paffarle fopra acqua calda fenza alcuna giunta . Quell' ultima operazione fa ripigliare alle stesse una porzione della tinta, che avevano perduto a motivo del tartaro, e per vedere se il colore sia ben fatto, diali un colpo di cavielia.

Siccome avviene quasi sempre che il tartaro abbia mangiato alcuna delle porzioni del colore, bisogna rifare un bagno nuovo per ridare quel tanto che può mancarvi, e mortificare in feguito

colla cuperofa nel modo folito.

Quando sia un colore alluminato, si può evirare di passarlo sopra l'acqua calda dopo la battuta: si rimette ad alluminare totto di feguito, e gli fi dà quel ranto che gli è necessario per ristabilirlo; ma lo riscaldamento è sempte utile per togliere l'acre-G a iii

dine che il tartaro comunica alla seta. In luogo di tartaro si potrebbe impiegare del sugo di limone, che produrrebbe l'effetto medesimo.

, Per ifcaricare i grigi ferrei allorchè si trovino troppo carichi, fa d'uopo metterli in zolfo, poscia dizolforarli con una o due sbattute al fiume, e rifarli sopra un bagno simile al primo.

Tale maniera di fraricare il grigio di ferro è preferibile a quella del tarraro, e del fucchio di imone, imperocche quell' ne gretienti loro danno un fondo che non fe ne va del tutto, anche alla bolliura del fapone, e che per confeguenza guafa il colore; in luogo che il zolfo sibanca quafi totalmente la feta, mangiando affatto il lego d' India.

Per fare i grigi sul crudo, si prendono delle sete bianche come pei colori ordinari, ad eccezione del bigio di moro, per il quale si può adoperare della seta gialla. Dopo aver messo in molle sete ctude, si trattano per tutte le tinte come quelle cotte.

§. XLII.

Del Nero.

I L nero è un colore difficile da farfi tulla feta. Almeno v' has l luogo a credere, che fe non dopo molte sperienze e ricerche si pervenne a far belle tinture nere, se abbiasene a sormar giudzio dalla moltitudine degl'ingredienti, ch'entrare si fannonella compositione di quello colore.

In generale, ogni tintura nera va composta, pel fondo, degl'ingredienti, co' quali si sa l'inchiostro da serivere. E' questo sempre del serro disciosto per via di acidi, e precipitato con ma-

terie aftringenti vegetabili.

Le diverse Tintorie hanno diferenti metodi di fare il nerogma riduconsi eglino presso poco al medessimo nel sondo. Noi qui daremo un processo per fare questo colore, il qual è in uso in parecchie buone botteghe, e che ci è ben riudicio, avvegnachè paja che nella ricetta entrino molt' ingredienti supersitui.

Bilogna prendere venti pinte di aceto forte, metterlo in una barchetto, e fativi infondere una libbra di noce di galla nera, piflara e paffita per lo flaccio, con cinque libbre di limaglia di ferro ben netta, e che non fia a rrogginita in modo alcuno. Durante il tempo che faffi quefla infalione, fi polifice la caldaja, ove fi voglia polare il piede del neto, e fi piltano le droghe feguenti.

CIOE

8 libbre di noce di galla nera. | 3 libbre d' Agarico. di Comino. di coccolle di lev ante. di Sumaco. 10 di picciole prugne nedi scorze di Mela grare o fuline. nato. di semente di Psillium di Coloquintida. o di semente di lino.

Per far bollire tutte queste droghe si fa uso di una caldaja , che tenga la merà di quella, ove si voglia fare il piede di nero (a), e la si riempie d'acqua. Vi si gittano in seguito venti

(a) Giacche ci cade in acconcio daremo qui un metodo breve e facile per determinare la grandezza e tenuta di tutte le caldaje ed altri vafi per le antorie, effendoci noi regolari (ili plede di Parigi di Re per conformarci al tefio dell' Autore France(e) il qual piede è riducibile con facilità grandiffima di ognuno odi quelli che corrono per i diverti flati e provincie della noftra Italia . Siccome molti tinrori si trovano esposti ad errori per non saper combinare quanta tinta o acqua debba contenere una caldaja , riguardo alle fue di-mensioni , e ehe queste s'ignorano anche da calderaj , non farà però inutile quello metodo ftello .

Supponiamo in primo luogo che quello fia un vafe rotondo e cilindrico; bifogna cominciare dal prendere la mitura di effo vafe. Se ne cerchi la circonierenza, e indi poi la l'operficie; indine moltiplicando quella fuperficie per l'altezza perpendicolare, il prodotto è il cubo che cercafi, e determina la te-

nuta del vafe .

Sia, per esempio, un tinozzo, o una caldaja ehe abbia aa once di profondità con 30 di diametro. Per averne la superficie, servitevi del rapporto del diametro alla circonferenza, ch'è di 7 a 22, sate una regola di tre, il out prime termine fia 7, il fecondo aa, e il terzo 30. Voi troverete quello quario termine moltiplicando li due med 11, e 30, l'uno per l'altra, e diviendo il prodotto 600 per 7, ch'è il prime termine, il quoziente 94 è la circonferenza cercata. Se fi trantafle di un vase quadrato o bislungo, come nel caso presente , voi avrete il valore della circonferenza , aggiungendo la lunghezza dei quattro lati.

Moltiplicate poi la metà di questa eirconferenza pel raggio, val a dire 47 per 15, il prodotto 705 è il numero delle oncie quadrate, e confeguente-

mente la superficie del vostro vafe .

mente la lupernete cel vottro vate.

Final mente i, moltiplicate 7cy per 2s., ch'è l'altezza perpendicolare; il produtto 15510 è il numero delle once cubiche che contiene il vafe. Se egli lia più largo in alto che abbaffo, per determinare la circonferenza bifognerà perendere un termino medio fra la larghezza dell'alto, e la larghezza da baffo. Nel caso presente, se la caldaja abbia 33. once di diametro in aito, e 27. ab-basio, il rermine medio, ed il vero diametro è 30.

Allorche abbiali moltiplicata la superficie per l' altezza perpendicolare ,

libbre di legno eampeccio tagliato, che hassi l'attenzione di mettere in un sacco di tela, affine di poterlo ritrarte comodamente, se non si ami meglio di ricavarlo con un cassimo sorato o altrimenti, perchè bifogna sarlo bollire una seconda volta, al pari delle altre droet.

Quando il legno d'India abbia bollito pel corfo di un' ora, fi leva via, e di ferba proprimente. Allora fi gitano nella ecozione del legno d'India tutte le droghe reflè indicate, e fi fanno bollitre pel tratto di una buona ora, avendo l'attenzion di ribarre di tempo in tempo il bagno con acqua fredda, quando minacci di voler loverchinze le fonde della caldaja.

Finita questa operazione, si cola il bagno in una barca attraverso uno staccio, acciò non passi 'I sedimento, e si lasci riposare. Si badi a serbare il sedimento di tutte le dette droghe per

farlo bollire una feconda volta.

Allora fi mette nella caldaja deflinata al piede di nero l'actro caricato della fua noce di galla, e della fua limaglia di ferro; e vi fi verfa il bagno, ove fi fono farte bollire le doghe indicate. Iadi vi fi mette fotto un po' di fuoco, e vi fi girtano altresì prello i vi facepareni ingredienti.

C I O E

20	libbre di Gomma Arabica		libbre di Schiuma di zucche-
	pistata e schiacciata.		ro candito.
3	di Realgar.	10	di Calfonata.
ī	di Sale ammoniaco.	4	di Litargirio d' oro, o
1	di Sal gemma.		d'argento pistato,
1	di Cristallo minerale.	5	di Antimonio pistato.
1	di Arfenico bianco pi- flato .	2	di Piombaggine o Piombo di mare pi-
1	di Sublimato corrolivo.		flato .
20	di cuperofa verde, o vi- triolo azzurro.	2	di Orpimento pistato.

biogna ridurre le once in piedi. Ora il piede quadrato equivale a 144, once quadrate, e il piede cubica 1 776. once cubiche i - biogna dateque, in quest' esfempio, dividere 15510, per 1788; il quadriente p... farà circa il numeto de' piedi cubici che romiten la caldata; e Seconsu il puede cubic continue 2 pin. 187, per 187, p

Bifogua che tutte siffatte droghe, pistate, siano passate per lo saccio, ad eccezione della gomma Arabica, che dev'essere solamente concassata.

In luogo della gomma Arabica a fi può impierar anche la gomma nostrale, che si sa disciorre nel modo seguente. Si mette la decozione di legno d'India in una caldaja, e dopo d'averla fatea riscaldare, vi si gitta uno staccio di rame in figura d'uovo, ove l'apertura è ver la cima groffa (*). Si mette la gomma in quello staccio per la detta apertura . A misura che il bagno si scalda essa gomma vi si stempera e per farla passare arrraverso i buchi , la si comprime con un pestello di legno . Passata che sia interamente , si mette nel piede di nero un altro staccio di rame, ove i buchi siano molto più piccioli che nel precedente, ed assat fini per impedire che i piccioli pezzuoli di legno, i quali trovansi nella gomma nostrale, non possano valicare nel bagno. Si versa in quello staccio il bagno in cui si disciolse la gomma, e si passa per esso coll'ajuro del pestello di legno, come si fece la prima volta . Per agevolare questa operazione, si ritira tratto tratto lo slaccio lo fi pofa fopra una tavola fituata per traverlo della caldaja, o fi fospende alla caviglia che sta piantata nel muro al di sopra della medesima, e che serve a torcere le sete tinte in nero. Si comprime bene in detto staccio la gomma per disporla ad interamente paffare attraverso i piccioli soricelli dello stesso.

La gomma si disciorrebbe ancora più facilmente, se si mettesse in susione alquanti giorni prima nella decozione di legno d'India, coll'aver avuta l'attenzione di versarla sopia tutta la caldaja.

Quando gl'ingredienti indicati fi trovano nel piede di raro, a convien aver cura di ferbate un fufficiente calore affinche la gomma Arabica fi fonda, fuppoflo che la fi abbia impiegata coi fali; man non bifogna fafeiar mai bollire queflo bagno. Allorché queflo fi trovi fufficientemente caldo, fi leva il facco, e s' impolvera eflo bagno. fin a copirile con d'ufficiente quantità di limaglia ben

Il di seguente si rimette il suoco sotto la caldaja, ove si serono bollire le droghe, e si sa ribollirvi 'l legno d'India, il quale già si adoperò ; si ritira poi il suoco stesso, e pongonsi in tale seconda decozione quest'altre droghe.

^(*) Tav. xvi. F. fig s.

CIOE

2 li	bbre di noce di galla pi-	z libbra di coloquini	tida pi-
4	di Sumaco.	2 di Agarico p	istato.
4	di Comino.	2 di Coccole di	Levan-
6	di Scorze di mela	te pistate. 5 di Semente d	i lino.

Si fanno bollire tutte queste droghe; si passa il bagno, si versa nel piede di nero, come si disse qui sopra, e si conserva il sedimento. Si mette un poco di suoco sotto la caldaja, come la prima volta, e vi si pongono anche fubito le seguenti droghe.

CIOE

8	once di Litargirio d'oro	8 once di Fiene greco. 8 di Sublimato corrofivo.
8	d'Antimonio piffato.	6 libbre di Cuperofa.
-		
8	di Piombo marino fimilmente pistato.	20 di Gomma Arabica p postrale.
8	di Arfenico bianco	
	piffato.	Preparata quest ultima come
		1 6 1 6 1 6
8	di Cristallo minerale.	qui fopra si diffe.
0	di Cal camma	

Quando il bagno sia divenuto sufficientemente caldo, si ritira dal suoco, si cuopre, come la prima volta colla limaglia, e si lascia riposare due o tre giorni,

In capo a tal tempo, fi pilano due Jibbre di verderame bio, che fi dilava con fei pime di aceto in mo vade di terra, e vi fi aggiunge pu'oncia di cremore di tartaro. Si fa bollire il tutto pel corfo di una buono nora, avendo attrezione di relicentare il bollimento con acetto freddo, alloribè veglia foveribiare le fiponde della caldiaja, e fetibili quella preparazion per metterla nel nero quando fa vorrà tingere.

Fer tingere in nero, si dà alle sete l'ordinaria cottura; e dopo averle lavate e sbattute consorme il solito, loro dassi l'ingalleggio, che si sa due volte per neri pesanti, ed una volta solamerte pei neri leggeri. Questi due neri non disferiscono in modo alcuno per la bellezza, nè per la rinta, ma solo per il peso che acquista la seta. Il nero leggero è però il più lustro.

Il bagno di galla fi fa nel modo feguente: Per ogni libbra di seta che abbiasi da tingere in nero, si prendono tre quartieri o quartiroli di noce di galla leggera , o se vogliasi del gallone . La galla leggera viene cost appellata, perchè difatti è molto più lieve di quella che impiegasi soliramente . E' altresì più rotonda . più groffa, e meno spinosa . Il gallone differisce dalla galla ordinaria in questo, che non ha una forma determinata. Solitamente è più lungo, e più angolofo, riene quafi lo stesso colore, ma un po' più bruno di quello che ha la galla leggera. Ci viene recata ordinariamente trita alla groffa . A fiffatti tre quartiroli di galla leggera, o di gallone, convien aggiungere un quarrierolo di galla nera fina che nominati d'Aleppe. Si piffa tusta questa galla, e poi fi sa bollire per lo trasto di oltre due ore nella quantità d'acqua necessaria per sar un bagno assar grande per le sete che ingatlare si vogliano. Siccome il bagno scema di molto bollendo, così in capo ad un'ora si riempie. Dopo le due ore, si ritira il suoco dal di fosto della caldaja; si lascia riposare il bagno, per ricavare la galla col mezzo di una cazza forara, ed un'ora dopo vi fi possono mettere le sete, che si dovranno aver preparate nel modo seguente.

Mentre la galla bolle, si feolano se fete sulla caviglia si sutertono in corda, come per la cottra, senza effet volstate che leggerissimamente. Allora fi tustano nell'ingallaggio, ponendo le corde persone la companio di superficie dell'acqua, e che nes sulona, cio che non passino la siperficie dell'acqua, e che ne siano interamente coperte. Si lafciano così dodici o quindeci ore, el in capo a tal tempo, si ribertoro, si lavano al fature, se si si sini capo a tal tempo, si ribertoro, si lavano al fature, se si si si in capo a tal tempo, si ribertoro, si savano al fature, se si si si in capo a tal tempo, si ribertoro, si savano al fature, se si si si in capo a tal tempo. Si ribertoro, si savano al fature, se si si con incentio della prima. Ma ordinazimente si so si di questi sondi di galla per sar il primo ingallaggio, e si adoperano droghe nouve per il ficondo.

Alcuni tintori hanno il metodo d'ingallare una fola volta il nero piante, jacendo bollire i fondi verchi fon ricavano poi; dopo di che mettono della galla nuova a bollire nel medefimo bagno, agginngendo per ogni libbra di fera una libbra di gallone, o di galla leggera, e una mezza libbra di galla nera fina. Eglino fan bollire tutta fiffara galla nuova pel tratto di oltre du ore; e dopo aver tiritati i fondi o fedicateti pute.

tono le sete nell' ingallaggio, e ve le lasciano un giorno, e una

Effi pretendono, che tal metodo sia preseribile, perchè, dicono, quando si lasci'i sedimento della galla nel bagno, egli riassorbe una parte della fostanza, che aveva dato all'acqua.

Quando le fete si trovino ingallate, si mette del fuoco fotto il piede del nero; e mentre ch'egli fcalda , fi torcono le fete medesime ricavare dall'ingallaggio, e loro daffi una battuta al fiume. Lavare che fiano, fi scolano fulla caviglia, e si passa un filo

all'intorno d'ogni maffa; la qual maffa dev' effere della medefima groffezza che pei colori ordinari. Indi si mettono su i bastoni. A mifura che il nero si scalda, si ha cura di dimoverlo con

un raschiatojo di serro, onde impedire, che i sedimenti non si attacchino al fondo della caldaja. Dopo aver date alquante palizzate, vi s'infonde della gomma nostrale, secondo il metodo da noi prescritto, finchè accorgasi che la gomma stessa sale sul bagno come una specie di crosta che lo cuopre, qualor meglio non si ami d'infondervi cinque o sci libbre di gomma Arabica pistata . Indi si gittano pur anche nel bagno due o tre manipoli di seme di lino. Allora si mette nel bagno la metà della preparazione dell'aceto, e del verde-rame, con circa quartro o cinque libbre di cuperofa o vitriolo azzurro; il che si bada a fare ad ogni fuoco, val a dire ogni volta che si saccia riscaldare il nero per tingere.

Fa d'uopo aver l'attenzione di palizzare mentre che il fuoco arde forto la caldaja, e per vedere fe il nero sia bastevolmente caldo, si gira la pala dirittamente, cioè in piedi, appoggiata ful fondo della caldaja. Se la gomma fi attacchi al battone, e che il bagno non si discuopra punto nel mezzo della sua schiuma di gomma, è questa una prova che desso è assai caldo; ed allora si ritira il fuoco; perchè, come si disse, non bisogna che questo piede di nero bolla giammai. Si ritira pur anche la pala, e s' impolvera il bacno di limaglia nel modo stesso che prima: indi lo si lascia riposare circa un' ora , in capo al qual tempo si dimove con un bastone la superficie del bagno medetimo per sar precipitare la limaglia.

Innanzi di spiegare la maniera di passar le sete nel bagno di nero, egli è approposito il dire, che questo colore non fassi che per calderate, val a dire, che i tintori da feta non tingono in nero se non quando abbiano una sufficiente quantità di seta per far tre passate, se sia del nero pesante, o due passate se quello sia

del nero leggero. Ecco qui come tuttociò si pratica.

Quando fi faccia del nero pefante, fi mette in balloni I tero della feta che fi ha da ingere, e le fi danno tre lifate ful
piede di nero; dopo di che fi vorcono le fete medefime ad una
caviglia o flante piantato fopra la caldija. Le fi danno tre colpi di
torra; e fi pofino torcere anche tre masafic per volta, a neteochè
quefta è una torra debole, e folamente per ifeolare. Si rimettono
dipoi in balloni, e fi gittano to due perriche per fatel (ventare;
il che dicefi in linguaggio tintoreccio menterle alla verga, o fulla
errga.

Mentre che queste sette si sventano, si passa sulla caldaja il secondo terzo, nella guisa stessa come il primo, e di seguito il terzo, sempre collo stesso metodo. Bisogua osservate, che mentre tali sete si trovano sulla verga, si deve raggirarle di tempo in

tempo per isventarle.

Quando il terzo sia torto, vi si rimette il primo, e successivamente i due altri sin a tre volte, sacendo sempre sventare in ogni volta. Ciò dicesi comunemente dare tre torte, e le tre torte sanno ciò che appellasi un succo.

Riguardo al nero leggero gli fi danno medefimamente tro

torte per fuoco.

Dopo vai fuoco fi rifealda il piede di nero, riponendovi della cuperofa, o virtivolo azzurro, e della galla, com' è flato detto. Faffi quefla operazione tre volte per i neri pefanti, val a dire che loro fi danno tre fuochi, compolli ciafcheduno di tre torte; e due volte pei neri leggeri, cioè che loro nor fi danno cha

due fuochi, composti similmente ognano di tre torte.

Bisogna osservare che ogni volta che si ristalda, è necessiro di cangia i Pordine delle passiste, odi modo che ciascheduna sia mecha nel suo giro la prima sul bagno, indi la feconda, e seguentemote la terza, affinche tunte foggiacciano alla medessima forza di tratura. Nel caso, ove si avessero da fare tre passiste di nero legaro, faria d'upon avvertire di farne senpre passiste un in secondo, e le due altre alternativamente in primo ed ultimo. Convien notare finalmente, che quando il nero si laben buono, e che ringa fortemente, si qua sono il nero si laben buono, e che ringa fortemente, si qua sono goni sinoco al nero legaro.

Terminata la initura in nero, fi mette dell'acqua fredda in una barca, e fi lifano le mataffe paffacevi fopra, una dopo l'altra. Ciò appellafi disbrodare, e l'acqua della lavatura è nominata dif-bredatura del nero. Succeffivamente fi voltano le fete per andar a lavatle al fume, o ye danno sile fetfe doe o tre batture. Lavate

che fiano fi mettono in corde femplici avendo l'attenzione di non voltarle molto .

6. XLIII.

Ammorbidimento del nero .

Scendo la feta dalla tintura in nero ha molto asprezza . cofa non forprendente, attefo la quantità di droghe acide ed anche corrolive ch' entrano in siffatta tintura; il perchè conviene

ammorbidirla, come nel modo seguente .

Si fanno disciorre circa quattr'o cinque libbre di sapone in due secchie di acqua bollente; e mentre che il sapone beve, e si discipelie nell'acqua, vi fi gitta un manipolo di anici, o di qualch' altra pianta aromatica. Si fa bollire finche il sapone si trovi interamente disciolto; si ha cura durante un tal tempo di riempiere d'acqua fredda una barca affai grande, per potervi paffare tutte le sete ad un tratto. Vi si cola l'acqua di sapone attraverso ad una tela: fi meschia il tutto bene; vi si mettono le sete, e vi si lasciano circa un quarto d'ora. Dopo questo si levano, si torcono fullo stante per metterle ad asciuttare alla maniera ordinaria ; la quantità di sapone non può produrre male di sorra , il perchè fia meglio metterne di più che di meno. Tale ammorbidimento è neceffario per togliere, come si è detto, alle sete tinte in pero un grido ed un' asprezza che nuocerebbe manifatturandole.

6. XLIV.

Nero ful crudo.

PEr tingere in nero la feta cruda, la s'ingalla a freddo ful bagno di galla nuova, che abbia fervito pel nero in feta cotta . Per questo colore si prendono delle sete che abbiano il lorogiallore naturale, attefochè le bianche prendono un occhio men bello .

Dopo aver snodate le sete, ed averle ridotte in masse nell'ordinaria groffezza, si tuffano a mano nel bagno di galla già mentovato, e quando vi fiano immerfe, fi voltano alcun poco, ed in

feguito si mettono in corda a otto o dieci masse .

In seguito si pongono in esso bagno di galla le cordate le une sopra le altre, lasciando andar anche nel medesimo le cordicelle . Si lífano per fei o fette giorni în queflo bagno di galla fredoi quindi fi levano, e loro daffi una baturu a lime. Pel rimanente, il tempo di lafciare nell'ingallaggio dipende dalla forza del bagno di galla, e dalla quantità di feta che vi fi mette; ma per quanto gagliarda fia tale ingallatura, e per quanto picciola fia la quantità della feta, non fi può a meno di non lafciarvela due o tre giorni.

Lavate che siano le sete, si ripongono in corda, si lasciano fgocciolare; e dipoi fi mettono le corde le une sulle altre nella disbrodatura o lavatura del nero : basta ella per tingerle; ma ci vuole più o manco tempo, fecondo la maggiore o minore forza della medefima. Questo arriva solitamente a tre o quattro giorni. Mentre che le sete si attrovano nella disbrodatura, bisogna levarle fopra dei bastoni , o sopra una civiera tre o quattro volte per giorno; e quand'elleno abbiano sgocciolato, si mettono a terra in un luogo netto, e vi si distendono per isventarle, e loro far prendere l'aria senza asciuttarle. Ciò è assolutamente necessario per far comparire il nero, giacche mancando a tal articolo, le sete non prenderebbero che una specie di bigio di moro; ma questo bigio annerisce all'aria, ed allora si può giudicare del grado di tintura preso dalla seta, e di quello che bisogna farle prendere ancora. Se fi lasciassero asciuttare le sete , saria d' uopo immergerle di nuovo innanzi di rimetterle nel bagno; il che faria un lavoro di più . Continuali quelta operazione di lavare e sventare successivamente finche le sete si trovino sufficientemente nere .

Quando fian elleno in questo staco, si va a lavarie al sinue, loro dando una o due baturue ç dopo di che si laticiano sigocciolare anora in corde, e indi si mentono ad afciuttare sulle pertiche sera corcerle, giacché se si norcessero ammoslitue di troppo, Sisce me tar sorta di sete sono destinate a fare dei veli, dei pici, eni ri, de altri simili lavori, che deggion avere consistenazione si fogna aver l'attenzione di serbare rutta quella che ha naturalmente la fest evalue.

Se voglish far il nero ful crudo con maggior prontezza, concince, dopo aver levato le fete della loro ingallatura, meterle in baftoni, e loro dare tre lifate ful piede di nero freddo, lavarle poi, metterle a (gocciare al di fopra del vale, che contiene la riatura nera, e fanles/(ventare fulla verga, cioè a dire fu due perti-

poi, metterle a (gocciare al di sopra del vase, che contiene la tintura nera, e farle. Eventare sulla verga, cioè a dire si due pertiche, le quali portino de estremità dei bastoni, e sia cui le sete pendano.

Quando abbiano. Spocciolato, si ripassano ancora due volte sul piede di nero, facendole spocciare ed siventare ogni volta come la prima, e spocciolato che abbiano, si lavano, e si trattano, come quelle che sono state tinte nella dobrodatura. Ordinariamente non viene siguito questo metodo di tingere si nero si i crodo, perchi logota troppo pressi si piede di nero, a terso la vivacità grande colla quale la seta evuda prende in generale tutti colori, e perchi d'altronde una bunona disbrodatura balla per tingere.

6. XLV.

Brevetto per il nero.

A tintura s'indebolisce ed esaurisce a misura che in esta si tinga della seta; ragione questa per la quale bisogna mantenerla e fortificarla di tempo in tempo, aggiungendovi le convenevoli

droghe; il che dicesi dare un brevetto.

Per fare quello brevetto di neto si versano in una caldaça quattro cinque fecchie d'acqua. Si mettono poi in quell' acqua quattro libbre di legno d'India tagliato in sortili sette, che si farendo, che avendosi di detta decosione si pub servireme. Vis infondona quindi quattro libbre di picciole sissione si quo si controle di decosione si quo servireme. Vis infondona quindi quattro libbre di picciole sissione si que di sorza di me-lagranate, don libbre di cioco di silbre di si coloquinitala, solu libbre di simusto, due libbre di simusto di sino, o di spisia, e libbre quattro di comino.

Fannoti bollire rutte fiffatte dirozhe per lo spazio di tre quarti d'ora. Mentre ch' este bollono, si mette del suoco sotto il piede di nero, si sa riscaldate un poco più che metà, e quando sia caldo vi si pongono

C I O E,

2	libbre di Realgar .	I libbra di Arfenico bianco,	
4	di Antimonio.	1 di Sublimato corrolivo.	
1	di Litargirio d'oro.	t di Orpimento .	
1	di Litargirio d'argento.		
1	di Sal gemma.	I di Fieno greco.	
1	di Cristallo minerale.		
1	di Sale Ammoniaco.	triuolo verde.	

Pistate che siano tutte tali droghe, si gittano nel pie de di nero, avendo attenzione di agitarlo, ed allorchè il breve tto abbia fusicientemente bollito, si cola in una barca; si lascia riposare per separane il sedimento, e si mette il chiaro nel piede del nero. Si sanno ribollire una seconda volta questi stessi sedimenti con altra occasione.

Quando il brevetto trovasi nel nero, e che sia sufficientemenae caldo, si cava il suoco, si copre il bagno di limaglia, e si la-

scia riposare pel tratto di due giorni.

Ricevuto che abbia il nero un certo numero di brevetti . e che fi trovi ammaffata nel fondo una quantità affai grande di fedimento, fi cava una porzione di tal fedimento acciò il bagno rimanga più libero. Si danno al nero due breveni a mifura che ne ha bilogno; ma si conserva sempre il medesimo fondo di tintura. val a dire che non si rinnova totalmente il piede del nero; e quando una volta il Tintore abbialo stabilito nella sua officina, questo basta per tutto il corso di sua vita. Hassi sale facilità attesochè quella tintura non cade in putrefazione. La ragione si è, che il vitriuolo marziale e la noce di galla fono entrambi del numero dei più possenti antiputridi noti, val a dire, che queste fostanze hanno la proprierà di preservare durante un lunghissimo tempo dalla putrefazione le materie che ne fono le più suscettibili. lo tengo siffatte offervazioni da un affai abile Chimico, il quale ha fatno fu quest'oggerto una numerosa ed anche compiuta serie d'espearienze .

6. XLVI.

Offervazioni ful nero.

SI è già fatto offervare, effervi motivo di credere, che nel gran untero delle droghe le quali s'impiegano in questo colore, ne abbiano molte d'inutili. Si potrà rimanerne convinti paragonando il processo del nero di Genova che si troverà qui presso.

L'effenziale du offervarfi fulla tinutra neta fi è, che in generale effa altra e fintra à ficti panti; di modo che quelli i quali fi trovano tinti in neto, rimangono fempre più prello logorati, tutte le cofe d'altronde uguali, di que' che fono tinti in altri colori. Tale inconveniente devesi attribuire principalmente all'acido virtiolico della cuperofa, il quale faturato non trovasi dal ferro tinto de marchimente. Siccome il ferro unito do gon' altro acido, e da anche agli acidi vegenabili, è capace di produrre del neto cogli altringeni vegetabili; cod l'h monivo fotte di credere, che so-

Tom. II. 1

stituendo altre combinazioni di questo metallo alla cuperosa, potrebbesi rimediare a tale sconcerto. Son questi certamente buoni ed utili tentativi da farsi.

Si è dovuto offervare nel descritto processo del nero, che si ha gran cura di paffare le fete nella tintura nera in tre diverse volte, e di fventarle, o esporte all'aria durante un certo tempo, fra ogni paffaggio. Non fenza ragione artienfa a tal pratica . comechè contribuica infinitamente alla bellezza del nero; certo effendo che a differenza delle altre tinture, che perdono fempre della loro intenfità asciuttandosi questo per contrario molta ne acquista. Tutti fanno, che il buon inchiostro da scrivere, non pare tanto nero quando viene impiegato, e fia fiesco, come quando trovasi asciutto, che annerisce anche maggiormente durante un certo tempo. La cofa medefima succede alla cintura nera. La seta non è in qualche modo che bigia neraftra immediatamente dopo il primo paffaggio; acquifta effa il fuo bel nero mercè la fua esposizione all' aria . Non è questo il solo esempio che abbiasi dell' influenza di tal elemento su i colori della tintura. La tina d'indaco è verde allorchè trovasi in istato di tingere, come si è veduto nell'articolo del biado o blò. La feta che vi si tuffa esce verde parimenti ; ma col mezzo della fola esposizione all'aria questo verde si cangia in blò (a),

⁽a) Due altri forprendenti elempi vengono recati da M. Apliquy (L' are de la Tanter eco, pg. 4). Il pieces pelli discipilità Latena elevagge conceptale finnife, e quello net Latirerare deltei finnife, e quello net Latirerare deltei finnife, danno cul merco di una leferana no cilente di funco o incernate visifimo, o the degernare da prefio inno giallo fife. Il facco della Patenza feltuaggia , o fangue di drago di an uslore termelino, il mante pad de democifimo ad un tolore termelino, il mante pad de democifimo ad un tolore termelino, il mante pad de democifimo de un tolore termelino. Il mante pad de democifimo de un tolore termelino, il mante pad de democifimo de un tolor termelino.

PROCESSI PARTICOLARI

TRATTI DAL DEPOSITO DEL CONSIGLIO, E COMUNI-CATI DA M. HELLOT.

00000000000

6. XLVII.

Sesa Chermefina di Damafco, e del Diarbequir.

Econdo le Lettere di M. Granger . corrispondente dell' Accademia Reale delle Scienze di Parigi ... morto a Schiras in Perha nel mefe di Giueno del 1727, allorchè i tintori della Città di Damafco tingono le fete nel loro colore di chermefino si bello, e sì ttimato in tutto l'Oriente, prendon eglino d'eci rotte (la rotta pefa cinque libbre) di feta in mataffe. La lavano bene nell'acqua calda; poi la lasciano tuffare in sufficiente quantità d'altr'acqua calda pel tratto di mezz'ora. Quindi ne spremono l'acqua. Allora la immergono una volta foltanto in una leffiva ben calda, fatta in sufficiente quantità d'acqua, nella quale hanno fatto disciorre una mezza rossa di kali per ogni rossa di seta . che si lascia sgocciolare, dopo averla sospesa sopra battoni, offerv n lo di non lasciare la seta indetta lestiva che il solo tempo necesfario per bene imbeverla, poiche altrimenti il fale del kali corred:rebbe la feta .

Montre che la feta imbevuta della leffiva va spossiolando preparan eglino un altro liquore a freddo, con dieci once di cane di melane gialla, ben mauro, che dilavano in sofficine quantità decqua. Immergono in esto per 24, ore le dicei vaste di ceia. Si aumenta o diminusice la dose delle deoghe qui mentovate, in proporzione della quantità della feta che voglissi tingere «Quando la crea fia rimala pel tratto d'un giorno in desto siquore di melone, si lava parecche volte nell'acqua fielea finattanto che s'a ben netta, e poi si fossipane per faria speciolare.

Frattanto l' operajo riempie una grande caldaja d'acqua, in eui pitta una mezza rotta di allume polverizzata per ogni rotta di feta. Egli posa la caldaja sopra un sornello ben acceso; e vi lafcia bollire il liquore per venti minuti ; dopo di che ritira via il tutto dal fornello. Immerge la feta in quelta diffoluzione di allume, mediocremente calda, e la ritira fubito che fiafene ben imbevuta. La mette in un'altra caldaja, nella quale egli versa la dissoluzione d'allume, per lasciarvela tuffata pel corso di quattr'o cinque ore di feguito, ma non più. La ritira poi per lavarla parecchie volte nell'acqua fresca.

Intanto che viene lavata, un operajo fa bollire in una grande caldaja una sufficiente quantità, ove mette un'oncia di Baizonga (è questo un fungo) in polvere fina per ogni rossa di leta -Ei fa bollire questa nuova decozione per lo spazio di mezz' ora; allora vi agginnge dieci once d'Oudez (cocciniglia) in polvera fina per ogni rotta di feta, cioè fei libbre e quattr'once d' Oudez per dieci rome di feta. Quand' egli abbia aggiunto quest' Oudez at liquore, leva tutto il fuoco dal fornello. Indi agita esso dolcemente il liquore in giro con un bastone, assine di ben meschiare le droghe insieme. Ben fatto essendo il mescuglio, egli versa dolcemente, e per inclinazione un po'd'acqua fresca nel mezzo della caldaja. Giuntata quest'acqua, non solamente raffiedda la tintura ma la rende anche più vivace. Allora vis'immerge quattro o cinque volte la feta, offervando di torcerla ogni volta che fi abbia immersa per ifpremerne il liquore. Indi si fa ribollire questa rintura circa un quarto d'ora. Si cava il fuoco dal difotto del fornello come per le innanzi per lascrarla un po raffreddare. Allora vi si tusta la feta. avvertendo di torcerla ogni volta che la si abbia tuffata. Dopo siffatta seconda tintura fi mette la feta in una caldaja vuora, e vi fa versa sopra il restante della tintura . Vi si lascia stare immersa pel corfo di ventiquatti ore. Quindi la si lava nell'acque fresca, e quando trovale asciuttata, viene impiegata a farne drapperie, Siffatto colore chermelino è molto più bello di quanti se ne funno in Francia e nell' Italia , perchè non faffi bollire la feta nella tintura .

I tintori di Damasco, e del Diarbequir pretendono che non fi possa riuscire in questa tineura senza l'ajuto della carne di melone per la preparazione della feta, e fenza la giunta del Baizonge coll' Oudez o cocciniglia per la tintura. Noi , dice M. Granger , abbiamo il melone in Francia, ma dubita che vi si trovi 'l Baizonge. E questi una specie di sungo, che coesce sopra alcuni alberi in Persia, donde viene recato in Damasco. Si potrebbe farne pasfare in Italia e in Francia per la via d'Aleppo, se imitar vogliasa questo colore.

Per non prendere abbaglio sulla dose dei diversi ingredienti impiegati in liffatto processo, è da sapersi, che la rosso di Damasco pesa cinque libbre di Francia.

Le dieci rosse di feta, inservienti d'esempio in questa Memoria debbono eziandio fervire di regola per tutti gli altri ingredienti.

Riguardo all'acqua necessaria per la preparazione della seta col kali, la carne de limone, e l'allume per far la tintura, non se ne prende fe non quanta ne abbifogna per ben umettare la feta . val a dire, che non occorre che il liquore forpaffi più di un dito traverso, allorchè la si mette nella caldaja, ad eccezione del liquore tinto, che dev'effere in maggior copia, a motivo che vi fi suffano dieci a dodici volte le mataffe di feta.

Il Kali, che impiegafi nella preparazione della feta, non è altra cosa che la cenere di una pianta che gli Arabi appellano kailu . Questa cenere viene preserira a quella che traggesi dalla Rocella, o Rochetra, ed a quella che fasti nell'Egitto.

Quanto ai mestieri su i quali si lavora questa seta, son egli-

no fimili ai noftri -

6. XLVIII.

Chermefino di Geneva; processo verificato nel mese di Maggio del 1743.

Genova la seta desfinara al colore chermelino dev'esser cot-A ta in una minore quantirà di sapone di quella che destinass per altri colori. Dicion'a venti libbre di sapone bastano per cento libbre de fera da singere in chermefino mentre che per ali altri colori da Genoveli fe ne impiegano dalle quaranta alle cinquanta

Libbre fopra cento di fera .

Cotra che sia la sera , la si sa passare per un bagno d'allume. Sopra una porzione di feta, che pesava, essendo cruda, setrantadue libbre, fi misero fedici in diciotto libbre d'allume di rocca. ridotto in polvere, in una caldaja d'acqua fredda. Dopo che l'allume fu ben d'sciolro, vi s'immerse la seta quast per ore quattro. Si avrebbe poruto lafciarvela maggiormenre, fenza che ciò avesse potuto cagionare sconcerto, giacche la seta destinata ad effer tinta in chermefino, domanda più allume che per altri colori. Tratta I i iii

che fu essa al bugno d'allume, si fenonè e si dirizzò solla caviglia fenza torcerta solla medienna. Interpellato il tiotore periore non la toccesse all'usière del bugno d'allume, rispose, che se la torcesse, periore del propo dell'allume, di cui dev'estimate imbevotta, e che l'è assolutamente necessario per prendere il colore cherméstro.

Delle fettantadue libbre già indicate, ce n' crano trentadue di orfojo e, quantata di rassus. A Grouva fi dano due oncie di cocciniglia fopra dodici d'orfojo dellinato per l'ordimento dei danafchi da mobili, o da coprire le flanze, o parare le chiefe, e un' oncia 2 di cocciniglia fopra dodici oncie di trama, deflinata per lo flesso di cocciniglia fopra dodici oncie di trama, o destinata per lo flesso di aracicano della trama, a finchè il damasso riesta può brillante; e quando vogliasi perfezionare il colorte del damasso se la giungia di estato del consisti al vitorio, val a dire, che in luogo di due oncie se ne danno due 1, sienza aggiungere nulla alla trama al di là d'un oncia 2.

Siccome le trentade libbre d'orfojo, qui fopra indicate, debon effere del più bel colore, cod dieronfi du once ± di cocciniglia per ogni libbra di feta; di modo che fonofi impiegate fopra
tutra la parte cenquarantade once della medelima, o undici libbre
e dieci once, peto di Genova; cioè trentade libbre d'orfojo a
da once ± di cocciniglia, fanno once fertantader quaranta libbre
di trama à un 'oncia ± fanno fetant once fronte l'attono
trans de un 'oncia ± fanno fetant once; Totale 1.11. once

Quando fi trattò di dare il chermefino alle dette ferantadue libbre alluminate nel modo telle indicato, fi fece uso di una ci-ciaja ovale, la quale, riempiura, poteva contenere dugento pinte d'acqua. Si riempl essa calaja per un retrao, di acqua chiana di fontana, e si gitaraono poi nella stella le seguenti droghe piliate e stracciate. Due oncie di tantavo di vino, due oncie di zafranone, e due libbre e mezzo di galla di levante.

Si afpettò che quette d'oghe avedireo bollito per due minute lbagno; dopo di che vi gittarono le unidici libbre di consiglià ridorta in polvere e flacciara; e mentre che un Operajo Exeva cadere a poco a poco la cocciniglia nel lappo, un altro d'imoveva con un bistone violentemente il bagno unedicimo per facilitare la sissione della cocciniglia.

Ciò fatto, fi riempì 'l' bagno d' acqua chiara quafi fin a mez-

zo picle in difinaza dall' orlo; e quindi vi s'immerfero le treadu libbre d'origo ripartite (para quattordici bucchette. Vi fi lafciarono fole finchè il bagno, fotto di cui fi fece gran facco, dopo avetto irempiuto d'acqua, fu vicino a bollire: e d'affiachb la feta prendefle ugualmente il colore, fi levavano, fenza fonti-unte, e le bacchette le une dopo le altre per far andare alternativamente in fondo alla caldaja la parte delle fiote o mataffe, che deu terzi, e la metà d'ogo fiota, che filia minerfa est bagno, l'imperocchè le bacchette flavano appoggiate fugli cri filiale caldaja.

Allorché il bagno fu vicino a bollire, vi s' intmerfero le quartat libbre di trama fparfe foptra diciorto bachette. Si continuò per più di meza' ora a levare le bacchette medefime le une dopò le altre, tanto quelle dell'orfojo, quanto le altre della trama, ad intento di far alternativamente andare in fondo al bagno ciò che prima flava al di fuori; di modo che l' operajo pervenuto all'ultima bacchetta, ripronava alla prima, e fosceffiyamente dalultima bacchetta, ripronava alla prima, e fosceffiyamente dal-

le une alle altre.

Paffata questa prima mezz' ora, l' operajo mife circa un quarto d'ora d'intervallo fra ciascheduna operazione di levare le bacchette dalla prima fin all' ultima, avendola replicata cinque in fei volte durante lo foazio di un' ora e mezzo. Allora l' orfojo era stato immerso due ore e un quarto nel bagno, e la trama solamente due ore . L' operajo levò il fuoco dal di fotto della caldaja, e prese una flota dell'orsojo, ed una flota della trama, ch'egli torse ed asciuttò quanto potette per vedere se il colore sosse al fuo punto. Siccom'egli non lo trovò bastevolmente carico. quindi lasciò tanto l'orsojo, quanto la trama un po' meno d'una mezz' ora nel bagno, a milura ch' egli si raffreddava. Indi traffe fuori tutta la feta dal medefimo, la torfe fulla cavielia : dopo di che lavolla più volte nell'acqua chiara di fontana, cangiando ess' acqua ogni volta. Spedite tali cose, tors' egli nuovamente la feta fulla caviglia, e la pose ad asciuttare. Così l'operazione ebbe fine .

Convien offervare che l'orfoio, e la trama, avvegnachè tritte nello fidio bagno, non fi trovarono, compitur l'operatione, e, della medefina einta. L'orfojo era più carico, per eller flavo un groffo quatro d'ora nel bagno della cocciniglia inanazi la trama; e perchè durante tal intervallo erafi imbevuto della parte colorante più fortile della coccinigita.

.

A Genova non fu usa lavare la feta nell' acqua di fapona dopo ch' è uficita dal bagno di cocciniplia. Per contratio vi fa periusio che tale metodo offichi l' brio del colore, e che fa me-fiteri che l' acqua, ranto quella che impiessi pel bagno di cocciniglia, quanto l'altra di cui fevedi per lavare la feta dopo tinta, fia acqua ben chiara di fontana; giacchè fi offere o, che feta la quali in eflate imgossi "n' chermésno coll' acqua di cillerna, e che fi lavano colla medefima acqua, perchè in fiffatta fias-gione le fontane van fiogette a maneare, non hanno tanto rifiplendore, come quelle per le quali abbiasi impiegata l'acqua di fontana nella altre flasioni.

Conforme i timori di Genova v'ha delle cocciniglie, che Sembrando belle nal riniarite, tali pin non fi trovano nel loro ditroo, e che pre effere impiegate domandano che la feta fia alluminata quanto mai polit efferto, e che fi metta nel bagno della fetfa ma quanto di tartaco liperiore quello già indicasa. Circa cò, non fi furbebera la reggie certa. Sin el timore e ribe adoptere. Ma del quoi porte del proposito del considera del proposito del prop

La seta, che per esser tinta in questo colore ebbe d'uopo d'una quantità grande d'allume, grida, a cagione della cattiva cocciniglia impiegata, sotto la mano allorchè venga premuta, in Juogo che quella per cui adoperasi meno allume non sa tal essetto,

6. XLIX,

Violetto Chermesino in seta d' Italia

A Lluminata la fera, come pel rolfo-chermesno, tratela suori del suo allume, e poi tingetale colla cocciniglia. Ad octener questo, sate discorre due oncie di gomma arabica nella caldaja; aggiungatevi per ogni libbra di feta due abica cocciniglia, un terzo d'oncia d'agarico, e altettatuo di terra merisa (a). Meſchiate e verfate il tutto nella voltra caldaja. Quand'ella comincia a bollire, e che la gomma trovità ben discitata, disfoncte la voltra feta (ai i lifelli; mettecla nella caldaja, fatta bollire per due occ, e ſarà tinta. Laſciatela raffreddare, lavatela e torce tela folla catriglia; e poi lavatela ancora leggermente. Per averla violetta, immergentia ben ispatrita in una tina d'indaco finchè abbia prefo un bel violetto. Lavatela nell'acqua ben para di sontana, torcecela, e .fatela asſciuetare all'ombra ben dileta, e disbrigata.

6. L

Semi - Violetto .

P Er una libbra di fera, una libbra e mezzo d'oriana ben dificiolta nel bagno; farela bollire un buon quarto d'ora; paffarevi la voltra fera preflamente; lafciarela raffredàrer; lavatela al funne, ed avrete un bel femi-violetro, o lila più o meno carico.

9. LL

Nero di Genova per il velluto. Giugno 1740.

Tet fa bollire la feta pel corfo di quatri ore col quarto del fias.

Però di fapone bianco di Marfiglia. In una caldaja di cinquecento pinte d' acqua, fate bollire fette libbre di galla . Lafciate
deporre la galla, rindecet l'acqua al chiaso, ed avendo gietato
via il fedimento, riponete l' acqua di galla nella meserfima caldaja: Immergettevi per metà un cucchiajo forato, nel quale portete
di gomma del Senegali, fette libbre di virsulo Romano, o cupcolta, e fette libbre disi più bella limigglia e fetto. Swendo
colta, e fette libbre disi più bella limigglia e fetto.

Tetto della discontina di controli perio di controli di controli di controli di controli di controli perio di colta di colta di colta di controli perio di colta di colta di controli perio di colta di

Tons. II.

K k

⁽a) La Terra merita è la radice di una pianta dell' Indie che vi viene nomara Curcuma. Esta da un bel color giatio un polo iolido feguendo le pratiche ordinarie.

la quantită di gomma, virtinolo, e limaglia defiinata a queflo bagno di nero, conforme il quantitativo di feta, in ragione di una libbra di ciafebeduno di tali ingredienti, fatte difeitorre nel paffatorio fiffatta fefta parte del torale. Levato il fisoco, ed avendo fatto gittare dicei pinte d'acqua fredda ful bagno, che deve reflar caldo fin a potervi tener la mano, fate mettere la feta fopra i lifelli, immergetela nel bagno, e tentevela entro pel tratto di circa dieci minuti. Lifate le mataffe quattro volte, dopo di che torcette fulla caviglia al di forpa della caldija.

Paffare ful medefimo bagno della nuova feta fenza nulla aggiungere, e trattatela nello flesso modo. Cominciate primieramente dalla srama, indi passate il pelo. Finalmente il bagno essenti molto rassiredato, passatevi l'orsojo che non vuossi tingere ordina-

riamente che in bigio nero.

Paffara avendo rutra la feta in quefto primo bagno, rifcaldaetolo, e ripomete in effo il paffosio con un'a latra fiella parte
ignoma, vitriolo, e l'imaglia di ferro. Quando il bugno fi trovi
infericato come qui fopra, paffacevi la fra come nel primo bagno; offervando quefta volta di paffare prima il pedo, pofcia la
rimana, e fempre ultimo l' eriglio. Efeguire tal la verio fei volta
Intanto che la feta etta bagnata, il fuo nero incantava, anche
paragonato con quello di Tours; ij the riufici diverso quasa' ella,
fu afciutta. Si calcolava a Tours aggiungere al bagno di nero del
troi baffo, dell'anice ed altre droghe. Ma fi prefei il partico di
trafmeterre quefte fere enere a Genova; ed ecco quano M. Regni
di là ferific fotto i p. November 1740.

9, I Tintori di Genova, a' quali fi fece il racconto delle operazioni sfeguite di quella feta, che loro pure di free vedere,
rtovarono che non era l'atta efeguita l' ultima iffuzione, esce,
la mancanza di tiulicia deriva : . Che nell' effer fata ingaliata la feta, a' impiego galla di Levante, che ha molta più dofilanza di quella della Sicita), e della Romagna, di cui valeti
folitamente a Genova a. Che il bagno di nero non acquitò
la fian perfezione; che una nuova doti delle droghe, che lo compongono, può folo dargli; di modoche nelle nuove e fautre operazioni occorretà foltanto avvertire , quanto all'ingaliaggio
qualita della forma della della di Sicita, o della Romagna,
no ovvero fe fiafi obbligato ad impiegare quella di Levante, che è
buona, di non metterne di queffi ultima che un terzo di libbra
per ogni libbra di feta; in luogo che en e uvole una mezza
pilbra della prima . Il Tintore Genovefe ricanobbe la galla

, ch' era flatz impignat in Francia da quant' era flata ferito a M. Regri, che i feri aprimitata hago di galla mo pago di galla mo ch' chi a veva produn del mo peto nella figuonas, mentre che la libbra di fera di dodei conce, la quale, nella su cotta col fapone, rella nov' once, non deve ritornate, dopo d' effere flata ingallata, che alle undici d'.

Quanto al bagno di nero, balla, a perfezionarlo, aggiungeri una nouva dofe di gomma, di limaglia, e di vitriolo (in parti uguali), olfervando di ridurle in picciole dofi, finche trovisi che la feta abbia aqualita oil nero che le li voglia dare; ben intelo che le picciole dofi di fiffatte drophe deggion effer melfe nel bagno di nero che già fi adoppeto, fenza che favi meltirer di farne di movo, poiché a mifora che tal bagno fi adoperi aqualita gil a fiua perfezione. Il medifono Tintore Genovefe sernolo inmerfo fei volte i campioni, che mancarono a Toura, nel fios bampo di nero, il nero divenne motro più bello. Quello fieldo Tinomerio fi un controlo di motro di particolo di motro di diffusione di motro di controlo di motro di controlo di motro di controlo di control

Dietro quella lettera que' di Tours si corressero , e si sono fatti dei belliffimi neri. Ecco il metodo che si seguì nella manifattura del fu M. Hardion. Per cento libbre di feta fi fanno bollire pel tratto d'un'ora venti libbre di noce di galla d' Aleppo in polvere, in sufficiente quantità d'acqua . Si lascia poi riposare il bagno finartanto che la galla sia precipitata nel fondo della caldaja, donde la fi ricava. Quindi vi fi mettono due libbre e mezzo di vitriuolo d'Inghilterra, e dodici libbre di limaglia di ferro, venti libbre di gomma nostrale, val a dire di prueno, di cerafo, ecc., che si pongono in una specie di calderosto con due manubri, forato da tutte le parti . Sospendeli questo calderotto con bastoni nella caldaja, di modo che non vada al fondo. Si lascia disciorre la gomma pel tratto d'un'ora, dimovendola lievemente di tempo in tempo con un bastone. Se passata l'ora rimanga ancora della gomma nel calderotto, quest' è un segno che il bagno, il qual è di due moggia, ne ha preso quanta ne ha bisogno. Se per contrario tutta la gomma fi trovi disciolta, si può rimetterne tre o quattro libbre . Si lascia il detto calderotto così sospeso nella caldaja, donde non si leva, che per tingere, e si rimette dipoi . Duranti tutte tali preparazioni, la caldaja dev' effer tenuta calda . ma fenza

bollire . L'ingallaggio della seta si sa eon un terzo di galla d' Aleppo. Vi si lascia la sera da prima pel tratto di sei ore, indi per ore dodici. Il rimanente secondo l' Arte.

GIUNTA DEL TRADUTTORE

6. LII.

Problema proposto dalla Società Patriotica di Milano sulla tintura delle fete in giallo nel 1782.

T Al era questo problema: Con quali ingredienti, e con qual processo singer si possano le sete in alcune degradazioni d'un giallo durevole e resistente nonmeno agli acidi vogetale e animale, she all' azione dell' avia e del fole ? La detta Società nel proporre quelto problema, per eui affignò alla Memoria ehe foffe coronatail premio di zecchini cinquanta, diè fuori insieme a stampa i seguenti rischiaramenti . Ch' ella era indifferente su i mezzi cui etfa tintura ottengafi, purche fia refistente all' axione sì dell' aria e del fole, che degli acidi animali e vegetali, vivace durevole, e tale per confeguenza che non tolga alle fete nè la confiftenza, ne la lucentezza. Che eiò nonostante le pare, che seguendo le tracce de Sigg. Macquer e Woufe potrebbe fciogliers più facilmente il problema; tanto più che il chiarifs. Socio, il quale ha dato l'estratto delle loro esperienze, avendole in parte ripetute, ne ha ortenuti i medefimi rifultati ; e che in tal cafo non retterebbe she ad efattamente determinare le varie dost, e dare un distintoragguaglio delle variazioni che far fi denno nel processo per avere le seguenti degradazioni.

Si acgiungeva poi nella detta stampa un ragguaglio d'alcune sperienze de Sig. Macquer e Woufe relative ed essa tintura della feta in giallo, come fegue.

" Sebbene siano noti molti processi per tingere in giallo le e fete, pure fembra che finora non sappiasi fare una tinta, che 29 abbia le qualità richielte dalla Società Patriotiea ; e per l'ana-, logia unita e varie sperienze sembra potersi inferire, che ottimo a tutt' i riguardi fia per riufcire un giallo estratto dalla coeeini-39 glia , e dall' endaco per mezzo dell'acido nitrofo.

. ,, Ciò, riguardo alla coeciniglia, è stato aceennato dal Sig.

Macquer (a) , il qual vide , che se nel processo satto per ese strarre il color di rofa fi aggiunga alla soluzione dello stagno ,, nell'acqua regia una maggior dole di acido nitrolo, s'ottiene n una tinta un po' ranciata.

, Dopo di lui 'l Sig. Woufe (b) ha pubblicata una breve , Memoria, di cui pare che non fiasi fatto fin ora quel conto n che meritava, forse perchè non conosciuta abbastanza, essendo " in un libro ch' è alla portata di pochi, e servendo ivi d'ap-, pendice ad una differtazione full' aurum mofaicum . Gioverà qui pertanto darne un estratto.

, Il chiaro, Autore avendo fatte diverse sperienze sull'inda-, co, volle pur esaminare l'azione degli acidi sovra di esso. Tro-" vò che l' acido marino non v' ha azione alcuna; che l' acido vitriolico vivamente lo investe, e lo discioglie, producendo la , nota tiniura turchina , conosciuta sotto il nome d'azzurro di Saffonia; e che pur lo fcioglie affai bene lo spirito di nitro .. , cavando una rintura gialla.

n Perchè questa tintura riesca della migliore qualità l' Autore configlia di far preventivamente digerite l' indaco polverizza-,, to nello spirito di nitto concentrato , allungandolo con onc. , otto d'acqua per ogni oncia di spirito. Questa digestione a tiedn do deve durare una fettimana : indi fi pone la millura in un , bagno d'arena, e vi si tiene per un'ora e più . Allora vi fi ,, aggiungono once 4. d'acqua, filtrasi la foluzione, e se n' ha un color giallo .

E' necessario allungare con acqua lo spirito di nitro con-, centrato, perchè fenza questa precauzione l'acido nitrofo s'appiglia vivamente all' indaco, ed eccita un' effervescenza, per cui , la mistura talvolta s' infiamma , e l' indaco s' incarbonisce , e si-, consuma ; laddove se l'acido nitroso è allungato , schiumeggia per ventiquater' o trent' ore , e fi rifcalda bensi , ma non fe

. accende . .. Nè indifferente è al buon esito di questa tintura la scelta 44 dell' acido nitrofo; poichè ove questo sia carico di terro dà alla rintura un colore ocraceo, rende le fere afpre, e toglie lo-", ro la confistenza. Perciò quanto più l'acido farà puro , tanto ď,

ų i,

^(.) Act, de l' Acad. de Scencer 1768 diet de Chym. Art. Teinture . (6) Phil. Tranfact. vol. 61. Experiments to fchery the natur of Aurum Molaicum .

39 più bello e vivace farà il giallo, che con esso si estratrà dall'in-30 daco. Per quella ragione l'action nitroso estratto dal sal nitro 39 per mezzo dell'allume di rocca dev'esser preferito a quello che 30 vien cavato col'actio vitriolico, col bolo d'armenia, ecc.

Molto giovevole per questa sintura è altreal l'aggiunta 30 dell'allume di rocca satta alla soluzione dell'indaco, servendo 30 esta a rendere più stabile e durevole la tinta: quando la solu-32 zione bolle vivamente è allora il tempo opportuno di frammeservi l'allume.

"Afficura il Sig. Woufe, che questa preparatione pub fery, vire a tingere le fere e il cottone in tutte le "adazioni del gial30 lod ali più capo al più pullido; il che si otticne allingando la
50 folluzione coll' acquia, e facende bollire in essa più o meno la
50 folluzione voolsi colorire. Accenna egli altresì che cavar
51 si può dalla cocciniglia, e da altre fostanze un giallo vivace
52 per mezzo dell' acido nitroso.

", Intorno la tintura in giallo potranno eziandio averfi de' lupmi dall' opera tedefca del Sig. Permer fulla tintura, febben eglip non tratti di tingere la feta, ma folo la lana e il cotone.

6. LIII.

Provvisionale soluzione del detto problema .

N On ha guari, che avendo io avuto l'onore di effere dal chiarifa. Letterato, el in ogni maniera di frifiche fperimentali cofe Professore e Serintore celeberrimo il Sig. Cavaliere D. Morillo Landriani si benemerito primo Confervatore della detta Milanela Società Patriorica, parlando sulla tintera del giallo in sera, di cui l'indicato problema en altaro ripropolo per l'anno prefence 1783, significammi, che aveva eggi ricevua dalla Germania una Memoria in cui elso problema felicemente a fenso sino trovavati sciotto. Attendendo, che la Società abbia defenito il premio dal incremento di quella importanta porizione dell'arme edili tuntara in setta, none fi tralassierà di dire quanco da noi era stato nestato.

Dal nostro Autore M. Macquer , tanto nella citata Memoria fra quelle dell' Accadenia Reale, quanto nell'opera sua da noi tradotta (§. x111. e x1v.) riguardasi '1 giallo della Grana d' Avignone, e della Luteola, afficurato coll'allume, come un colore solido, e di buona tinta; il perchè in tutte le sue degradaziosi faciliffime ad ottenersi, pare che non dovrebbe anno werarsi tra colori falsi, tra que' colori, lo rendere fissi i quali, come sarebbe il rosso di legno d'India, giudicò il più utile problema, che ri-

folvere fi poteffe in quefto genere .

Scrive per altro M. d' Apligny che merce l' analisi di parecchi vegetali, che somministrano tinture gialle di buona tinta ricavò una quantità troppo picciola d'olio per credere ch'egli poffa concorrere a formare colla terra d'allume un massice inalterabile. Aggiunge però questo svegliaro Chimico, che la natura ci serve, mostrando di negarci i suoi doni , giacchè non v' ha colore alcuno più del giallo, di cui li tintori possano proccurarsi con maggior agevolezza una tintura fissa. Le piante che lo somministrano sono comunissime; e la poca alterazione, che i fali arrecar possono al color giallo, rende questa tintura si facile a fissare, come a ritrovare. Tale colore, essendo più vicino al bianco, non è prodotto che per la refrazione di un piccioliffimo numero di raggi; tutte le piante dotate di questo colore vanno provvedute ad un tempo medesimo d'un'affai grande abbondanza di mucillaggine, la cui combinazione coll'allume baffa per ritenere la fecula ne pori del soggetto. L'olio, che serve ad afficurare gli altri colori dall' azione dell' acido sparso nell' aere, è inatile pel giallo, poichè l'effetto di sutti gli acidi è di cangiare gli altri colori in quello, e di qui è che i fiori gialli de' vegetali non vengono che poco o nulla cambiati dai fali alcali e urinofi . A fiffatte cagioni adunque deels attribuire la fiffità o faldezza dei gialli di buona tinta : e questo colore non è tale che nelle piante , le quali lo danno puro e fenza mescuglio di rosso e di turchino. Così le fecule gialle di altre piante che traggono al verde e al ranciato fono tutte di tinta falfa .

Al puì i giuli, che qui fi appellano di bona tinta, non lo fono allora quando fi feguono i procefii ordunari (come pei roffii di cocciniglia, di Chermes ecc.,) che riguardo alla lana, alla lora che refittano all'azione dell'aria per filiri accora più fodamente. Vha metoli particolir per filiri ancora più fodamente. Vha metoli particolir per filiri ancora più fodamente anomeno fui filo, ed il cotone, che fulla fera; del che abbiano chi controlir per filiri ancora più fodamente di controlir per filiri ancora più fodamente nonemo fui filo, ed il cotone, che fulla fera; del che abbiano chi le teorie i partiche metoli per filiri per filiri per per controliri per filiri per per controliri per filiri per per controliri per controliri per per controliri per controlir

1 4

1000

gnati da Macquer (§. I.), e non adoperare lesciva di ceneri di legno nuovo, come per il filo o cotone, indi ben lavarla, e farla asciuttare.

andemente repastre un bagno, la cui acqua sa pronta a bollice, favi sondre dell' allume si Roma che la la quavra parte de
la del della sta che si unul tingere. Si suffano le mansfir si quello
agno d'allume, si lisno si in bastoni per alquanti minuti. Allorchè fano penerare da questo bagno in turre le loro parti, si
gnifino i capi o suicelle, che legano ogni manassis nel sustioni, o
di distendono nella barca che contiene l'acqua d'allume; si coper
la catòlaja o barca, giacchè balta che il bagno son ca caldo coper
bollire, a si lascia simmerfa la seta in tale alluminatura per veneriquatri ore, dopo il qual tratto di tempo la fi lascia a sicue
fenza lavarla. E' da norassi che quanto più rimane assistata, ranto megilo prened il colore.

Si allestisce in seguito un gagliardo bagno di luteola di cinque parti di libbra per ognuna di seta da tingete. Vi si tusta la seta alluminata, e quindi si gista in esso bagno un po' d' acqua fresca per far cessare il bollore, lisando la seta medesima sinchè

abbia acquistato l'atto di tinta che si desideri.

Fratanto fi abbia praparato un altro bagno caldo, ferta che la bollente, fatro colla cuperdo, o vitriolo azurro in ragione di tre once per libbra di feta. Quella fi lafcia in cal bagno per un'o ra e mzezo, dopo di che, per ammotibidital, fi mette in un al-tro bagno di fapone nella caldaja, e vi fi latera bollivie tre quarti d'era o più fe vogliafa. Il flagone può effere tre e auche due once per libbra di feta, Compiuta l'operazione bifogna ben lavare il tutto, e fatto afciuttate.

Questo processo nulla diversifica da que' recati da M. Apligny per il filo ed i cotorii (a), e riesce a maraviglia anche per

le fete del pari che i seguenti.

Se voglias "i giallo più caricaro, e che tragga al colore di giunchiglia, non bifoga al lauminare la fera, ma impiegare due libbre e mezzo di luteola per ogni libbra di materia, ed aggungere a fifatro bapno di luteola del verde-rame dilevato in una portanne del bagno itesso del verde ramma per ogni libbra di feta, che vi fittal, e che vi fitalvora, finattano che abbia preso un colore figurate di pueda quale. Si rileva la feta dal bagno

^() L'Art, de la teinture de fils et etoffes de coton pag. 15 1, g Paris 1276

perversarvi entro unz medioere quantità di lesciva di soda, si lisa nella stessa su i bastoni per circa un quarto d'ora, affinchè l'atto del colore divenga più pieno: in fine si tragge suori, si torce, e si sa asciuttare.

Il giallo cedrato fa efeguice col medefimo proceffo, fuorche mipegafi folamente una libbra di lutenla per ogni libbra di feta, e che può diminuirfi proporzionalmente alla quantità di verde-ra-me, oppure far a meno, foltituendovi l'alluminatura. Si polifico no variare coli gli atti del giallo all'infinito fenza difficoltà; ma bifogna fempre feguire il medefimo metodo per l'afficuramento, e per l'avvivamento.

The maniera, dice il citato M. d' Apligny, di afficurare il colore della luttola, trovato per accidente, prefenta un efempio forprendente dell'operazione degli Antichi, che nominavano Ceniu illigati à Sarebbe defidirabile, per intenderne l'impieso fopra altri colori , che feoprire il poetfle la cagione per la quale le calci di erro, e di rame hanno quella proprietà. Sembas ch'effa fa legate alla medefima cagione che rende quelle due metalli diffolubili nell'alla fiflo; circa che differicono particolarmene digli altri.

Ma fopra di ciò balti, non però tralafciando di vicordare, che nella nota al 6, xxv. abbiamo indicato che la Lutuca felvatria con coftola fijinofa reca un colore di fuoco viviffime, che degenera ben prefto in un giallo filso. Per meglio fifario e ridutto in vario degradazioni, fopra le quali non abbiano perfa gli acidi vegetale ed animale, e memeno l'azione dell'aria e del fole, il bagno di vitrio, lo o di cuperofa fi troverà eccellente.

Fine della Memoria V. o del Trattato di M. Macquer fulla tintura delle fete.

٠.

SPIEGAZIONE

Di alcuni termini che banno relazione all' arte della tintura in feta .

١.

A LLUMINARE. Operazione colla quale s'impregna la feta d'allume per disporla a ricevere la tintura.

Ammaestrane è il meschiare il zastano colla soda, o la cenere gravelata per farne sviluppare il colore.

Ammorbidamento è un' acqua di sapone per cui si fanno pasfare le sete tinte in nero per ammorbidirle.

AVVIVARE, egli è lo stesso che rendere un colore più vivo coll' aggiunta di qualche materia falina.

AZZURRO, L'AZZURFO de Tintori da feta non è altra cofa che dell' indaco piftato, e dificiolto con molt' arte; eglino ne fan ufo per dare un picciol occhio turchino a cetti atti, o tinteggiamenti di bianco,

В,

BARCA, E' questo una certa quantità di cintura, o di qualch' BARCA, è una specie di barchetto lungo di rame, o di legno, che si adopera per certe sinture che non han da bollite al successione.

BIADO DI TINA, Si nomina così l'Indaco preparato in una maniera che sia adattata a tingere.

BIADO FINO. Questo è un blò d' Indaco, cui si dà inrensità col mezzo della cocciniglia in luogo dell'oricello.

mezzo della cocciniglia in luogo dell'oricello.

Biado di vasello; è la cofa stessa che il biado di tina.

BISCOTTO. 1 tintoti dicono così ai fiti della feta che fcapparono all'azion del fapone in tempo della cotta.

BLO. Vedi BIADO .

BOLLO, O BOLLITURA, Nome che daffi spesso alla decozione di qualche droga di tintura.

BORRARE. I tintori dicono che la feta si borra, quando le fila si aprono e divengono borrazzofe.

Bonsa. E' un gran sacco di tela aperto per tutta la sua lunghezza, ove si mette la seta per diverse operazioni. Si chiude questa bossa col mezzo di uno spago sorzino, che si passa negli occhietti praticati nei due lati della sua apertura; ciò che sa l'effetto di un laccetto.

BREVETTO; è una certa quantità di droghe, che si aggiunge in un baeno.

BRUNITURA. Adoperasi tal espressione, quando diasi a qualunque colore una tinta che lo renda più bruno.

3.

CALDERATA. Fare una calderata è tingere in nero una porzione di seta sufficiente per sare sue passare o see sorte se questo sia di nero pesante, o due se sia di nero leggero.

CANNELLE. Nome che si dà alle tinte brune del chermesino sino.

CAVIGLIA O CAVIA. La caviglia è un peazo di legno cilindrico,
e sinto con una delle sue cime in un muro. Su questa caviglia si dirizzano le sete.

CAVIGLIARE, O CAVIARE. E' il torcere la feta più volte fullo flame, per afciuttarla e luftrarla.

Cazza. E' questa una specie di cacciuolone con manico, di cui à tintori si valgono per ritrarre la tintura da loro vasi, o per giuntarne. CIVIERA. Macchina su di cui si posano le sete per isgocciolarle.

I Francesi la dicono Baillard.

COCCINICLIA GRABELATA; è quella ch'è flata ben feelta e mondata .

COCCINICLIA MESTECA; è quella la più bella, e la migliorespe-

cie di cocciniglia. Nominali anche cocciniglia fina.

Coccinicane. E il tingere in cocciniglia.

COLARE. E'il versare il liquore in un vase facendolo passare attraverso uno staccio, o una tela.

COMFOSIZIONE. Diffoluzione di flagno nell'acqua regia, di cui fervefi per avvivare il chermetino fino, o di cocciniglia.
CONGELARE. I sintori dicono che un fale si congela quando se cristallizza.

CORDATA. Si appella una cordata parecchie matalle di feta pallate in una medefima cordicella, ed annodate intieme.

COTTA DELLA SETA; è un'operazione colla quale si leva la gomma, e il giallo naturale della seta cruda facendola bollice nell'acqua impregnata di sapone.

CROSTATA, si dice di una tina, sulla quale si forma una crosta quando diviene atta a tingere,

が なる

Ġ

ECADERE O SCADERE O DISCALARE. I tintori da feta fi fervono di queste espressioni per indicare la perdita del peso che fa la fera medefima col mezzo della corra. Perciò dicefi: Tal qualità di fera decade, o fcade, o difcala di tanto per cento.

DIMOVERE , O RIVOLTARE in divert modi e verfi , è agitare un bagno di tintura con un bastone per meschiare le droghe che egli contiene.

DISSACCARE, egli è il ritrarre le cordate di seta da una borsa o facco di tela in cui fiano state messe per la cottura, o per qualch' altra operazione.

DISBRODARE; è questo lavare la seta della sua tintura , o dalla fua acqua di fapone in una piccola quantità di acqua . Vedi SBRODATURA.

DISTRICARE; quest'è il dirizzare la seta.

DIRIZZARE LA SETA; è il separare gli uni dagli altri i fili delle masse o matasse, e renderli ben paralleli; il che si sa pasfando esse masse sopra una caviglia, tenendole tese, e loro dando alcune scoffe colla mano finistra , mentre che fi districano , e che fi separan effi fili colla mano diritta.

DISCRUDAMENTO, O DISCRUDAGGIO della feta; è l'operazione colla quale fi leva alla stessa la fua gomma o vernice naturale col mezzo di un convenevole diffolvente. Siccome la fera prima di tale operazione nominali feta cruda, e dopo effere foggiacciuta alla medefima, festa costa, forfe farebbe meglio adoperare altri vocaboli cioè ferudare, o ferudamento, ma pare che l'uso sia lo scrivere Discrudamento . F.

ARE I CRISTALLI V. CONGELARE Fuoco. Si dice per il nero, allorchè si faccia riscaldare il bagno per tingere.

FRANGERE, DIROMPERE, fi dice dell'zafrano baftardo lavato, di cui si dividano le moterelle, per meschiarlo colla cenere gravelata, o foda.

HIACCIARE . V. CONGELARE. J GIALLO DI GRANA, questo è un giallo franco o stabile fatto colla fola luteola.

GIRONE, o MAZZA. E' questa una pertica, colla quale si dimo-

vono, e si ritirano i sacchi o borse che contengono la seta durante la cotta. Girare vedi Raggirare

GITTAR ABBASSO, è il ricavare dalla caldaja le botfe, o i facchi,

ove si fece cuocere la fera.

GRIDO. Si appella grisia d'ella fesa, un picciolo strepito o cantare ch'ella sa fregandone varie fila le une sulle altre tra
le dira. La seta ha tal grido solo quando trovisi impregnata
di qualche acido o di noce di galla.

1.

I NSACCARE, è il mettere le cordate di fera in un gran facco di tela, il quale dicefi anche borfa.

INTRICARE, è un'espressione colla quale i tintori da seta disegnano quel che accade alle matasse della medesima allorchè si meschiano tra esse.

L.

Jisare, egli è l'immergerla in un bagno di tintura, o d'ogiⁿ altro liquore, di maniera che le manaffe melfe fu i baftosi che si nominano lifelli fiieno tuffate per l'una parte, e per l'altra colle loro effremità nel bagno. Tal operazione dunque consiste a rivolvara le manaffe dall'altro al basso.

LISELLI sono i bastoni su quali si lifa la feta.

MANEGGIO. Il maneggio della feta è un certo tremito, che fi sa fentire, allorché si prema o che si maneggi tra le dita una massa di feta già stata impregnata di qualch' acido, o di noce di galla.

MASSA, nome che daffi in alcune tintorie a parecchie mataffette

di feta riunite infieme .

MATISSA, particella di feta così per ogni dove nominata, parecchie delle quali unite compongono una massa.

MATTONARE, fi dice di una tintura che trae al colore delle pietre o mattoni cotti .

MAZZO DI SETA, nome che i tintori da feta danno ad un certo numero di mataffe riunite ed annodate infieme per effer tinte. I Francefi lo dicono Bouin.

METTERE IN CORDE, cioè passare diverse matasse entro una cordicella, colla quale si annodano insieme.

METTERE IN TESTE, è attortigliare le mataffe con una delle loro eftremità, ciò che la forma una specie di teste, e sa si che non si annodino insieme.

Ll iij

.

MORDENTI, sono dei fali con cui s'impregnamo le fete, o qualunque altra materia da tingere acciò ritengano la tintura MORO DORATO, è un colote rosso bruno, meschiato di giallo, o piuttosso d'arranciato.

N

NACARATO, è un rosso vivace, che tiene il mezzo fra la cerasa, ed il ponsò.

NERO LEGGERO, è un nero ingallato, e che paffa folo due volte nel piede di nero.

Nero Pesante, è quello che s'ingalla più galiardamente, e che fi passa tre volte nel piede di nero.

P.

PARTIZEARE, è dimovere con una pala, fatta a maniera di remo, il bagno per mefchiare le droghe in effo contenute. PARTITELLA, è un certo numero di maffe di feta riunite infieme per tingere.

Passo, è un bastone corto, sul quale si passano le masse di seta nella tina.

Passo, fi dice anche in proposito dei colori per i quali si è obligato di passare più volte la feta nella stessi attua, e particolarmente del neto, per cui convien passarla due o tre volte nel piede del medesimo. Ciascheduna di tali operazioni si dice un passo, o una passara.

Piene, è un primo colore, che si dà alla seta per applicarne poi sopra un altro, e sormar un colore composto.

Ponsò, è un rosso-giallo, o colore di suoco, che fassi sulla seta col zasianone e un piede d'oriana.

R.

R AGGIRARE. Quest' è dimovere per ogni verso, e agrare un bagno di tintura con un bastone, per ben mestere le drogbe in esso contenute.

Remo, istromento da palizzare.

RECLUTARE cioè aggiungere ella nuova dose di droghe in un bagno.
RETINA o Ratina, specie di rosso colore di suoco di tinta falsa,
che si fa sulla seta col legno brasile, e l'oriana.

RIFOLLARE, dicesi sbattere una matalla di seta sopra semedelima

fra le mani per fventare tutte le fue fila.

RINFRESCARE, lavare una feconda volta, o lavare leggermente. RIVENIRE, o venire dicefi della tina, che diviene atta a tingere. ROSARE, è il cangiare il tono giallo d'un colore roffo in una ginta che tragga maggiormente al chermelino, o al colore di

ROSSARE (fi roffifce), dicefi del color giallo della luteola , che va forgetto a brunirsi ed arrossare asciuttandosi.

Rossi BRUNI, sono le tinte o gli atti caricati e bruni del chermefino falfo, che dicefi femplicemente rollo.

CBRODATURA, è l'acqua, ove si disbrodò la seta . SCOLARE, vedi colare. SCRUDARE, vedi diferudamento .

SCOMMARE la feta. E' questa una prima cotta, che daffi alla feta nell'acqua calda impregnata di sapone, ma senza farla bollire per liberarla dalla fua gomma .

SODA. Ceneri di Kali ,o di altre piante marittime, le quali ceneri contengono l'alcali minerale o marino.

SODA (metrere in). Quando i tintori tuffano del tutto le matafse di sera in un bagno, per lasciarvele per un certo tempo fenza dimoverle , appellan eglino questo mettere la fesa in foda .

STANCARE. I tintori dicono, che la tina d'indaco li flanca, quando dopo di aver tinto una cerra quantità di feta, comincia ella a non dar più un colore sì bello, e sì piano come prima.

STANTE; pezzo di trave cilindro, piantaro in un muro o unito ad un pilaftro da un canto e rerminato dall' altro con una testa rotondara. Su questo stante si torcono le sete. Sventare, cioè far prender aria.

TAGLIARE (far tagliare), cioè far prendere diverse tinte per degradazioni, col mezzo dello stesso ingrediente.

TERMINARE, di riempiere una tina divenura capace di tingere . TINA. Questo nome si dà propriamente al vase nel quale fassi il biado d'endaco.

Torgere le sete, è metterne le matasse sullo flante; e col mezzo di un caviglione, che vi si passa, torconsi di fasti per fcolarle , afciuttarle , e luftrarle .

EGGIARE, si dice delle sete, una parte di cui non sia immerfa nel bagno.

VENIRE, O RITORNARE, diceli della tina che divien atta a tingere VERGA. Messere in verga, o fulla verga, cioè porre le fete già passate nel piede di nero, sopra una pertica per fuentarle, o ripussarle dipoi ancora pel nero.

UCUACILARE, o estituare, è questo il secrete moderatament dieci, o sdoici volte di seguito una massa di reta, che sia slara torta gagliardamente perchè più non possa solla l'acqua. Tal operazione serve a distribuire ugualmente in tutta la massa della feta l'umidità, che le rimane dopo la torta gagliarda.

VIOLETTO FINO.E questo un violetto, nel quales impiega la cocciniglia.
VIOLETTO FAISO, sono tutti que, il cui rosso non sia stato somministrato dalla cocciniglia.

VIOLETTO d'OLA NDA. T'e guello un violetto carico traente al blò.
VIOLETTO DA VESCOVO. E quello un violetto che tragge al rollo
VIOLETTO DA VESCOVO. E quello un violetto che tragge al rollo
VIARAR, quell'è far vogliere una tintura di giallo rollo ad un
rollo più decifo; il che dicefi del color rollo fingolarmente di
ze/snos baltardo.

VOLTARE, è l'attortigliare delle matasse sopra esse medesime.

ZOLFORARE, operazione per via di cui fi espongono le sete al vapore del zolso acceso per imbiancarle.

SPIEGAZIONE DELLE FIGURE

CONTENUTE NELLE TAVOLE SPETTANTI ALLA PASSATA MEMORIA

TAVOLA XI.

- Fig. 1. R Appresenta la prospettiva di due caldaje grandi , una crotonda , l'altra bislunga murate e sopra i loro fornelli.
 - A, Caldaja bislunga, da tintori detta ovale. B, Caldaja rotonda.
 - C, Nappa del cammino, che riceve il fumo de' fornelli di queste caldaje.
 - D, Porta per la quale si va ai fornelli, che giacciono più abbasso del piano della bortega.

 E, Scala per la quale si discende ai fornelli.
 - F, Tubo di piombo che conduce l'acqua nelle caldaje.

272

G. Chiavette o robinelli lituati al di lopra d' oeni caldaja, e che si flurano per riempierle d'acqua.

Fig. 2. Che rappresenta il piano delle caldaje, e del cammino inferviente alle due caldaje della Fig. 1.

A., Piano della caldaja rotonda.

B, Piano della caldaja lunga o ovale.

C. Bocche dei fornelli.

D, Spazio fono il cammino dinanzi ai fornelli per il loro fervigio.

E, Scala per la quale si scende ai sornelli.

Fig. 3. Questa figura dimostra la sezione della caldaia rotonda . del Tuo fornello, e del cammino. A, Interiore della caldaja rotonda.

B, Interiore del fornello, che fla fotto questa caldaja. C, Porta del fornello.

D. Interno del cammino.

E, Pavimento dello spazio, che giace dinanzi al fornello per il di lui fervigio.

F, Pavimento della bortega. Da questa disposizione si vede , che il fornello della caldaja sta abbassato al di sorto del fuolo della bottega , affinchè la parte superiore di questa caldaja sia a portata dell' Operajo, che lavora al di dentro. Medefimamente il fuolo dello spazio che sta di--nanzi ai fornelli è abbaffato in maniera che la bocca degli flessi sia alla portata de que che vi han da lavorare sopra-G. Tubo e robinetto, col mezzo di cui l'acqua viene condotra nella caldaja.

'H. Calderotto o picciola caldaja portatile.

K. Staccio o paffatorio.

I. Difotto di quelto flaccio.

TAVOLA XII.

Fig. 1. R Appresenta l'officina di un Tintore da sera colle va-rie operazioni che nella m desima si esercitano.

A , Operajo che ricava dalla caldaja grande rotonda i facchi, o borfe di feta corte nella medelima, o che gista abbaffo. B, Operajo che dirizza delle maffe di ficta fullo stante.

C, Tintore, che lifa delle fere fopra una barca grande. D, Operajo, che paffa in tina.

E, Operajo, che torce a fecco sullo flante.

F, Due uomini che infaccano delle fere per farle cuocere. Fig. 2. A, Matassa di feta.

Tom. IL.

100

274

B, Bacchette e baftoni, su i quali si passano, e si lifaree le matasse di sera per tingerte. Tali bacchette o bastoni si nominano sisfelli, o pasicelli.

C, Pertica, o girone, che si adopera per raggirare o ravoltare le borfe o facchi, che racchiudono la sera durante la cotta, e per ricavarla dalla caldaja.

D, Specie di civiera, su cui si posano le sete bagnate. E, Bastone sul quale la massa di seta per passarla nella ai-

na, e che si nomina il passo. F, Vase da oriana, o passatorio, nel quale si dilava, e fa

paffa queft'ingrediente.
G. fpecie di peffello, che si adopera per ftritolare . e far

paffare l'oriana nel paffarojo.

H, Cazza grande di rame col suo manubrio.

I. Picciola cazza.

K, Caviglione she fi adopera per sorcere sullo flante.

L. Stante,

M. Manaja colla quale fi riduce il legno da sintura in pez
zuoli o fettine.

TAVOLA XIII.

Fig. 1. Imoftra la lavatura delle iere al fiume.

B, Scala per cui dalla gintoria fi discende al fiume.

C, Tavolone su di cui si passa dalla scala nel battello .

D, Operaj, che lavano le sete,

E, Operajo, che batte le fete. F, Pietra fulla quale si battono le fete.

Fig. a. A. Cordata di seta o più matasse passate in una funicella.

B. Batca grande di rame,

C, Picciola barca di rame

Le due barche B, C hanno dei ferramenti F, per poter rovesciar suors da quelle l'acque, e farle trascorrere, ove vogliasi.

D, Barca grande di legno,

E, Pietra fulla quale fi battono le maffe.

TAVOLA XIV.

Fig. 1. That per il biado d'Indaco, rappresentata fin al livello del suolo dell'officina, circondata col suo muriociuolo col fornello.

DC, Parte inferiore della tina profondata in terra. F, Muricciuolo che circonda la tina.

17, Apertura o ingresso della tina .

I. Porta praticata nel muricciuolo a livello del piano dell' officina la quale corrisponde allo spazio, che avvi fra il muticcipolo, e le pareti della tina, ed ove fi mettono delle brace per rifcaldarla.

K, Parte del corpo della tina, che scorgesi per la porta I.-L, Ventola, o tubo inferviente di cammino, per l'uscita dei

vapori della brace .-

Fig. z. Sezione della tina, e del fuo muro. C. fondo della tina fprofondato in terra .-

E . Suolo della bottega .-

F. Groffezza del muricciuolo.

G, Spazio fra le pareti della tina, e quelle del muriceiuolo .-L. Parte della ventola ch'ergefe al di fopra del murato ...

M. Comunicazione interna della ventola nello foazio che v" ha all'interno della tina ...

N', Porta per la quale fi mette la brace .-

Fig. 3. Botte, nella quale si conserva il succo di legno del Brasile , ed altri .

B, Mastello grande, ove fi alluminano le sete .. O Stromento di cui serveli per palizzare le tine.

P. Coperchio del mattello.

Q, Seffocatojo ..

R . Ganzo per frugare .-

S. Sacco per infaccarvi la feta -T, Pala per prendere il carbone o la brace.

KOffra l'interno di un asciuttatojo , o flanza nella IV Louale & fanno asciuttare propriamente le sete sulla branderia. A . Brandoria .

B', Rampini che tengono la brandoria sospela al soffitto . C, Operajo, che fa movere la brandoria.

D, Picciola flufa -

E. Cavalletti per ricever le pertiche cariche di matalle. Fig. z. La brandoria.

B , Rampini destinati a fostenere la brandoria sospesa al foffitto coi loro perni . C. Uno dei lati grandi della brandoria.

DDD, Pivoli dal lato C' destinati a ricevere la cima forata delle pertiche fulle quali si mettono la matasse di seta. Mm ii

E, Lato della brandoria oppofia a quello C.

- F F F, Pivoli dal lato E, destinati a racever la cima non forata delle pertiche.
 - G, Una delle pertiche sulle quali si mettono le sete nella:
 - H, Due pertiche caricate di fera, e accomodate fulla brandoria... I, Uno dei cavalletti su' quali si posano le pertiche...
 - K, Forca. L. Massa di seta.
 - M, Mastello portatile.
 - N, Secchia.
 - O. Padella per ardere lo zolfo.
 - P, Corda attaccata alla brandoria per farla muovere...
 TAVOLA XVI.
- Fig. 1. R Appresents l'interno di una bottega, ove si prepara ill Cartame, o Zafrano bassardo.
 - A, Barche, nelle quali si lava il Zafrano.

 B, Sacco, ove sta rinchiuso il Zafrana, e la cui bocca à
 - tenuta aperta da un pezzo di legno in croce.

 C. Tubo e robinetti per fomministrare l'acqua alle barche-
 - nelle quali si lava il Zafrano.

 D. Operajo, che fola il Zafrano con istivali, e sostiense.
 - con una corda attaccata al foffitto.

 E, Buco pel quale scola l'acqua impregnata del color gial-
 - lo estrattivo del Zafrano.

 P, Operajo che rompe con una pala i grumi o moticelle:
 - del Zafrano lavato ..
 G. Operajo che ammaestra il Zafrano cioè che lo meschia:
 - colla soda servendosi de suoi piedi.

 H, Apparato per trarre la tintura del Zafrano ammaestrato, colando dell'acqua per disopra.
- I, Operajo, che prende dell', acqua, per iscolarla sul Zafrano.

 Fig. 2. A, Mortajo.
 - B, pezzo di legno in croce per tenere aperti i sacchi che contengono il Zafrano, quando si lava nelle barche.
 - C, Pestello . D. Schiumatojo ...
 - E, Setaccio.
 - F, Passatojo per sar disciorre la gomma nel bagno di nero.
 - G, Pala per dividere le moticelle del Zafrano lavato.
 - H, Apparato per iscolare la tintura di Zafrano.

DI CHE TRATTASI NE' PARAGRAFI IN CUI

SONO RIPARTITE LE MEMORIE CONTENUTE NEL PRESENTE

VOLUME II.

Con che hassi un' abbreviatissima analisi delle medesime.

MEMORIA QUARTA.

Ove dopo alcane notizie preliminari i pottanti alla floria naturale de Filugelli fi espongono i modi della più facile e miglior educazione di questi infesti 3, come prefervati dalle movbofe asseczione di questi infesti 3, come prefervati dalle movbofe asseczione cui vanno soggetti nel cosso della tovo essenzio, e come raccoglie-se e ben confervare le uvora o sementi de medessimi.

I NTRODUZIONE, ove si dà conto del piano, che sia serbato nella presente Memoria.

PARTE 1. contenente alcune brevi notizie spettanti alla stotia naturale de bachi da seta.

 I. Derivano i filugelli dalle uova, come tutti gli altri infetti del medefimo ordine.
 II. Non è determinato affolutamente un punto fisso dell'anno per

lo foiluppo de bachi da feta.

III. Prima comparfa del filugello ufcendo dall'uovo fotto l'afperto di ôruco, e deferizione delle parti esterne del medessimo.

IV. Dello fuestirs, che fanno i bachi da sea successivamente delle nelli e nemi invilunti e semenza che accompanante delle nelli e nemi invilunti e semenza che accompanante

le pelli, e primi inviluppi, e fenomeni che accompagnano tai loro mate.

V. Osfervazioni sopra le pelli di cui si spogliano i bachi da se-

ta, e riftessióni in tal proposito.

VI. Del numero delle mute de filugelli, e se abbianvi degli stessioni diverse specie.

VII. Llea sommaria delle parti interne de bazbi, de liquori che le irrorano, e degli usi e offizzi delle une, e delle altre. 12 VIII. Degli ultimi momenti del Filugello nel suo primo stato di bruco. Mmiiii

M m 111

278

IX. Modo ferbato dal filugello a costruire il bozzolo in cui trasformarsi in aurelia o ninfa , e qualità e lavoro di esso bozzolo.

X. Non sussi i filugelli formano i loro bezzoli in un modo uniforme , e di uno stesso colore , ne tutti ugualmente si avvolgono in quelli .

XI. Osforvazioni anatomiche e fisiologiche ful baco tosto che trovas chiuso nel suo bozzolo, e come si cangi in aurelia. 18 XII. Descrizione delle parti esterne ed interne del filugello due gior-

ni dopo il suo cambiamento in aurelia.

19 XIII. Consinuazione dei principali fenomeni, che van inforgendo nelle interne parti dell' aurelia fin presso il momento della sua tramutazione in farfalla.

XIV. Uscita del filugello dal suo bozzolo, cambiata la sua figura di aurelia in quella di farfalla

XV. Descrizione delle parti esterne ed interne del filugello nello stato di farfalla, e principalmente dell'ovaja nella femmina. 12

XVI. Del conjugio delle seriche farfalle femmine co loro maschi 3 animalculi offervati nel prolifico liquore di quest' ultimi , ed altre particolarità intereffanti circa la fecondazione delle loro BOTS .

XVII. Sperimenti ed offervazioni del Malpighi , e Sig. Prof Ab. Spallanzant fulla fecondazione delle uova delle feriche farfalle .

XVIII. Qual fia un di presso il quantitativo delle nova di cui si scaricano le farfalle ; e quale il grado della loro fecondità . blea delle offervazioni dell' ex-Gefuita Temeyer in tal propofiso.

XIX. Altri fenomeni notabili nelle feriche farfalle ceffando di vivere, e alquanto anche dopo la loro morte.

PARTE II. Consenente le regole all'esperienza appoggiate per la

miglior educazione de serici bachi. 36 XX. Scopo da prefigersi intraprendendo questa educazione. ivi. XXI. Dei luoghi per l'educazione de bachi, e dei principali tra

gli utensili occorrensi ad effessuarnela. 37 XXII. Della scelta delle urva o sementi de bachi. 40

XXIII. Quantitativo di foglie di mori da aversi relativamente alla quantità delle sementi provvedute. 41

XXIV. Tempo e modo più acconcio di far ischiudere le sementi 42 XXV. Della covatura delle uova de bachi col mezzo dell' umano calore. 4

	279
XXVI. Cure da aversi nel nascimento de bachi, ed	attenzioni per
pareggiarne le famiglie.	45
XXVII. Del mestere i bachi nati su i cannicci, e con	ne nodrirli fin
alla prima muta.	46
XXVIII. Della prima e delle alire mute fin dopo la	quarta e go-
verno da aversi de bachi riguardo al cibarli,	e al senerli
caldi allorche vi fi preparano, e negl' intervalli ch	
una all'altra.	47
XXIX. Alire avverienze da aversi pel buon governo	de bachi ol-
tre le fuddette.	50
XXX. Delle principali malastie de bathi da feta.	51
XXXI, Malattie provenienti da pregiudici nella femes	11e - 52
Pelle ne' bachi soverchiamente lucida.	52
Giallura femplice.	ivi.
XXXII. Mali derivami dalla cattiva qualità della fo,	glia. 53
Idropilia	ivi.
Arofia	įvi.
Idropilia complicata con giallura.	ivi
Giallura con languidezza e raccorciamento de' bac	hi desti al-
lora vacche.	14
Diarea .	ivi .
XXXIII. Infermità derivanti ne bachi ferici dall'inte	emperie della
flagione.	. 55
Leucoflemazia o Marciore.	ivi.
Rilassamento della pelle.	īvi.
XXXIV. Malattia accidentale mortifera per impedimen	no della ref-
pirazione.	56
XXXV. Malattie cagionate dal troppo calore nelle fi	anze educa-
torie .	ivi.
Traspirazione soverchia,	ivi.
Acrimonia negli umori .	57
Malartia della calcinazione , o propriamente del seg	
XXXVI. Del formare i bof:bi per lasciar andar i bat	
de loro bozzoli.	63
XXXVII. Offervazioni indifpenfabili da non ommette	rfi lafciando
andare i bachi fulle felve, per evitare gl' inconve	nienti e fce-
mare al possibile il numero de' doppioni , delle salo	ppe, ec. 65
XXXVIII. Del vero tempo di flaccare i bozzoli dalle bo	feaglie. 65
PARTE III. Consenente il destaglio per proceurar	baone e fi-
cure fementi.	68
XXXIX. Scelta de bozzoli donde aver le farfalle per	ritrarre buo-

ne sementi , ed altre avvertenze de non ommettersi circa quest' ivi.

XL. Dell'accoppiamento delle seriche farfalle, e delle cautele da ferbarfi circa tal particolare . 69

XLI. Del modo di confervare le sementi raccolte.

70 XLII. Se si possa rinnovare la semente, e progetto avanzato in tal particolare da moderno Scrittore.

Spiegazione delle figure contenute nelle Tavole inservienti a questa Memoria. 74

Tavola I. che ha delineate le principali parsi esterne del baco da fera in tuti' i periodi della fua efiftenza. Tavola II. Che ba in fe riuniti gli usensili necessari all' allievo de filugelli. 78

MEMORIA V.

Che versa sulla trattura de' bozzoli al fornello, colla dimostrazione di varj generi di fornelli, di tornj, ed afpi per trarre la seta sì a due come a quattro capi o fili, incluso anche il dettaglio del metodo d'incrocicchiarneli alla Piemontese, nonche del successivo incannaggio delle sere metesime, e quindi col mezzo de' Vargbi e Filatoj della loro torcitura per farne peli trame ed organzini .

INTRODUZIONE.

Parte prima . I. Ove delle picciole e delle grandiofe rispetto al loro totale.

II. Della condizione dell'acqua da aversi nella Filanda per uso della trattura de bozzoli al fornello, e costruzione delle vasche o ferbatoj per averne pronta al bisogno.

III. Della preparazione de bozzoli e soffocazione delle crisalidi, che racchiudono, col mezzo delle stufe umide e secche e descrizione di queste.

IV. Cautele da non trafandarsi soffocando e dopo soffocate le crisalidi ne bozzoli coll'ufo delle descritte flufe secche.

V. Nuova scelta de bozzoli dopo stufati, cioè innanzi che passino alla trattura .

VI. Del luogo della trattura, tanto nelle picciole, quanto nelle vafte filande, e della fituazione de fornelli.

VII. Progetto circa la qualità de materiali da adoperarsi nella costruzione de' fornelli . 94

- VIII. Della firuttura de' fornelli femplici , e cenno fopra uno , ch'è flato presentato all'illustre Accademia Agraria ecc. di Ve-
- IX. De fornelli composti , cioè : 1. ove la situazione di due o tre degli stesse sia combinata in modo che una fola canna di cammino ferva ad evacuare il fumo di susti. 2. ove un jolo fornello con un folo fuoco , un folo cammino , una fola caldaja fia fufficiente all' andatura di due afpi . 3. Ove tre ed anche quattro fornelli muniti tutti dello loro caldaje ed atrezzi agifcano con un folo fuoco .

Fornello del fecondo genere pubblicato nel 1782. dall' Accedemia Patriotica di Milano , che fu presentato dall' Ab Ottolini di

Forno del serzo genere d'invenzione del celeb. Architetto Sig. Ab. Turbini di Brefcia comunicato all' Autore

X. Della firussura delle caldaje, ove fi dà cenno anche d'alcune veceniemente proposte dal N. S. Con. Ca lo Bettoni di Brescia col diffinsivo di caldaje di contraffondo -100

XI. Caldaje di contraffondo semplice .

XII. Caldaje e contraffondi formati in modo diverso, cioè composto.

XIII. Nosizie generali circa i migliori metodi della trattura delle fere , ed avversenze da ferbarfi circa la frorsa de bozzoli, e come valerfene qualunque fia il metodo , che vogliafi ferbare ..

XIV. Dilucidazione del precedente paragrafo, ove desto del grado di calore dell' acqua, e cofa fia l' incrocicchiamento de fili , recasi la descrizione del selajo o tornio alla Piemonsese per la trattura della feta a due capi.

XV. Spiegafi più effenzialmente cofa fia l'incrocciatura delle bave . che vanno fvogliendoft da bozzoli per formar le fila,

- che deggion andare sull'aspo, e ragunarvisi in matasse. 108 XVI De telas o torni annessi al fornello per la trattura de bozzoli con movimemo a corda , escogitati in Francia per rifinare ful tornio Piemonsese, e di quello principalmente di M. Vaucanson pubblicato l' anno 1770. dalla R. Accademia delle Scien-Ze di Parigi dopo altro nel 1759.
- XVII. Di una nuova maniera di trattura proposta da Giulio Cefare Vettori di Capo d'Istria.
- XVIII. Riflessioni su questo metodo , la cui bontà e vantaggio è 145 già comprovato dall' esperienza.

XIX. Regole da ferbarfi per l'effettuezione della buona trattura si a due , come a quattro capi.

XX. Altre regole riguardo al levare le fete dagli afoi . al pievarle, e tenerle in buona regota fin al tempo dei succeffivi lavori fulle medefire.

XXI. Se convenga in ogni Paefe di fetificio iftituire una legistazione per la trazione delle fete , qual è in vigore negli State Sardi , e in qualch altro Paefe Italiano, e modula in tal propolito di leggi tratte appunto dal Manifesto Piemontele .. Regolamento di Parma , ecc.

PARTE II. Ove trattafi degli apparecchi delle fete per la loro riduzione in peli , trame , ed organzini col mezzo delle mac-

chine a cid fare meglio adarrate.

XXII. Dell' architettura e fituazione delle fabbriche dette Filatoi, ivi. XXIII. Della struttura della macchina detta il mulino per l'incannaggio delle sete, e successiva loro riduzione col mezzo di duo apparecebj in organzini, ovve orfoj, trame e peli.

XXIV. Modo di operare dei descritti mulini negli apparecchi indicati.

XXV. Se come riguardo alla trattura delle fete al fornello gioverebbe ne paefi di ferificio stabilire una legistazione anche per la loro riduzione ad organzini , trame e peli , e delle regole generali stabilite in Piemonte, e in qualchi altro Stato in tale propolite. 138

Spiegazione delle figure incluse nelle Tavole inserviente ad illu-Arazione della Quinta Memoria.

Tav. III. Rapprofenta il prospetto e lo spaccato di una stufa umida, e che con qualche lieve mutazione può servire anche per fecca comunicata all' Autore dal Como Soardi di Bergamo. ivi. Tav. IV. Che rappresente un' altra stufa secca di nueva invenzione comunicata quest' anno 1783. all' Autore dal Sig. Ab.

Turbini di Brefcia celebre Architetto. ivi . Tav. V. Fornello semplice da tirare la seta a quattro . e a due capi presentato all' Accademia di Verona da Giambattista In-

vernici Milanefe .

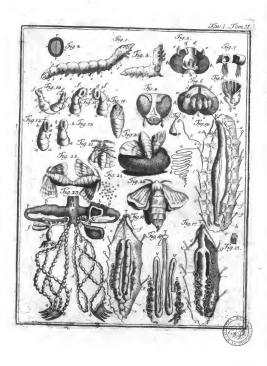
143 Tav. VI. Fornello composto dall' Ab. Ottoline di Cero per l'andatura di due afpi con una fola caldaja.

Tav. VII. Forno composto di quattro fornelli con un solo succe ed un folo cammino d'invenzione del Sig. Ab. Turbini tratto dal disegno originale dell' Autore comunicato al Compilatore di quest' opera recentemente . 145

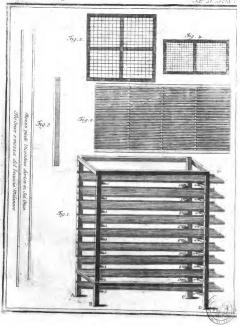
	283
sav. VIII. Che ha delineate le caldaie di controllendi c	milioi a
composti progettati dal N. S. Co: Carlo Bettoni.	7.16
	fete mus
	dime
Tav. X. Sviluppamento di questa macchina.	149
MEMORIA VI.	
O Trattato fulla sintura delle fete del celebre M. Macquer	
per la prima volto in linguo Italiana , e di note dal Tra	duttore
	121
INTRODUZIONE.	īvi.
1. Cotta della fesa.	158
II. Della fgommatura e della cotta della feta per il bianco.	150
All. Dena contura delle lete dellinate ad eller timte	162
av. Offervazioni fulla fgommatura e la cottura	162
V. Del bianco.	
VI. Del bianchimento.	165 166
VII. Del zolforaggio.	168
VIII. Offervazioni fu i bianchi, e fulle zelferaggio.	
IX. Den guuminatura .	169
X. Offervazioni full alluminatura.	171
XI. Del surchino o bld, o biado .	173
XII. Offervazioni sopra il blò d' Indaco.	174
XIII. del Giallo.	177
XIV. Offervazioni ful Giallo.	184
XV. Dell' uurora, aranciato, moro-dorato, color d'ore o dorato	187
	, e as
XVI. Del roffo , e del chermefino fine .	182
XVII. Del fallo chermelino . o del rollo di lanno dal D. C.	192
XVIII. Offervazioni ful roffo o chermefino del legno del Brafile.	. 196
XIX. Del Ponid, del Nacarato, e del Cerafa,	
XX. Preparazione del Cartamo, o Zafrano bajtardo.	201
AX . OfferDaytoni fullatintura divergent . 7 C	203
XXII. Del pontò falfo, o colore di fuoco fatto col legno del Brafile.	206
XXIII. Del colore di vosa falso.	
XXIV. Del Verde.	216
XXV. Offervazioni .	ivi.
XXVI. Dell' Ulione.	219
THE DESTRUCTIONS	220

,	
284	
XXVII. Offervazioni.	ivi.
XXVIII. Del Violetto.	225
XXIX. Del Violesto fine .	įvi.
XXX. Del Violetto falso ordinario , e del Lila.	224
XXXI. Del Violetto di legno d' India.	226
XXXII, Offervazioni.	117
XXXIII. Violetto di legno d'India col verde-rame.	ivi.
XXXIV. Violetto di legno del Brafile, e di legno d'India.	228
XXXV. Offervazioni.	229
XXXVI. Violesso del legno del Brafile, e di Oricello.	230
XXXVII. Del Porpureo, o del Gariofilato, e del porpureo p	ino col-
4a cocciniglia.	231
XXXVIII. Del Porpora falfo.	įvi.
XXXIX. Pel Marrone , Cannella, e Feccia di vino.	232
XL. Offervazioni.	233
XLI. Dei grigi Nocciuolo, grigio di spino, grigio di Moro	
gio di ferro, ed altri colori di quello genere,	234
XLIL Del Nero.	238
XLIII. Ammorbidimenso del nero.	2,6
XLIV. Nero ful crudo.	ivi,
XLV. Brevetto per il nero.	248
XLVI. Offervazioni jul nero.	249
Processi particolari trasti dal Deposito del Configlio, e com	unicati
da M. Hellot.	251
XLVII. Seta Chermesina di Damosco, e di Diarhequir.	ivi.
XLVIII. Chermej no di Ganova : processo verificato nel n	iese di
Maggio 1843.	253
XLVIX. Violetto Chermefino in feta d' Italia.	253 256
L. Sempuielette.	257
LI. Nero di Genova per il Velluto.	itt.
LIL Giunta del Traduttore relativamente ad un problema j	
dalla focietà Patriotica di Milano nel 1782. fulla tintu	
le fese in giallo e rifebiaramenti pubblicati dalla Società	
per agevolarne a concorrenti la foluzione.	250
LIII. Provvisionale soluzione del desto Problema.	262
Spiegazione di alcuni sermini , che banno relazione al	l arte
della sintura in feta.	266
Spiegazione delle figure comprese nelle Tavole che dimosti	
operazioni della tintura delcritte.	272

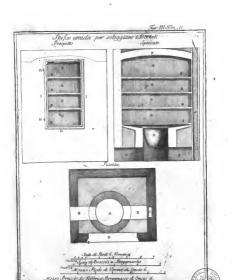
FINE DEL VOLUME SECONDO.



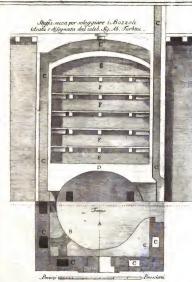




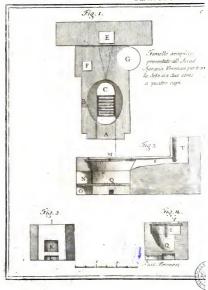




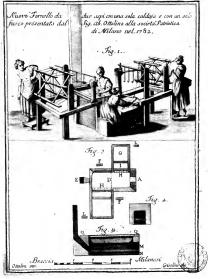




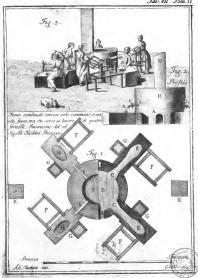




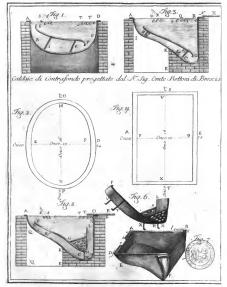




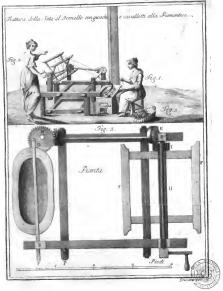




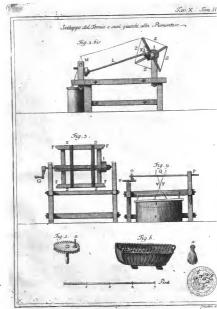




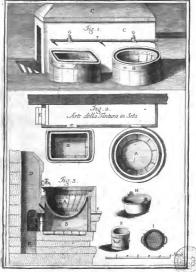






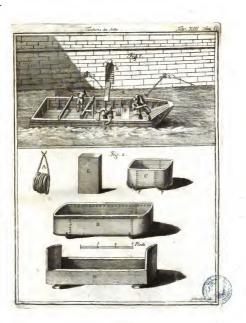




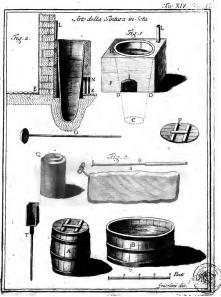




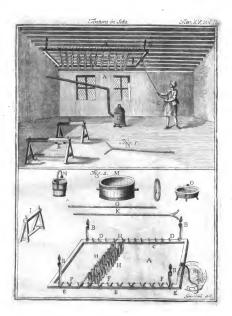








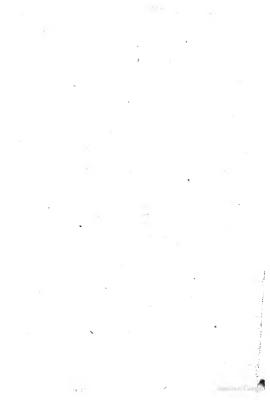
















Farmer 11 Gornale

